蔡澜谈美食

Cailan Tan Meishi

蔡澜 著

BOOK

廣東旅遊出版社
GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS


蔡澜谈美食
蔡澜 著
Cailan Tan Meishi



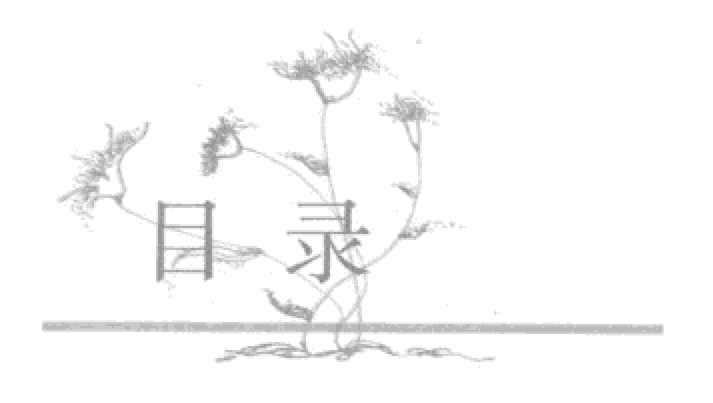
图书在版编目(CIP)数据

蔡澜谈美食/蔡澜著. —广州：广东旅游出版社，2008. 1
ISBN 978-7-80653-955-2

Ⅰ. 蔡… Ⅱ. 蔡… Ⅲ. 散文—作品集—中国—当代
Ⅳ. I267

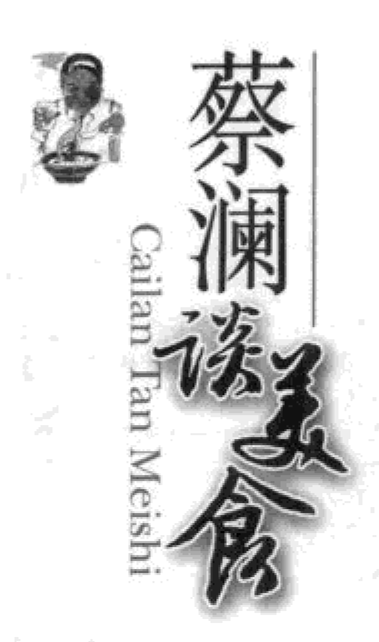
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 177122 号

广东旅游出版社出版发行
（广州市中山一路 30 号之一 邮编：510600）
深圳市希望印务有限公司印刷
（深圳坂田吉华路 505 号大丹工业园二楼）
广东旅游出版社图书网
www.tourpress.cn
邮购地址：广州市中山一路 30 号之一
联系电话：020-87347994 邮编：510600
889×1194 毫米 32 开 6.5 印张 59 千字
2008 年第 1 版第 1 次印刷
印数：1- 5000 册
定价：16.00 元

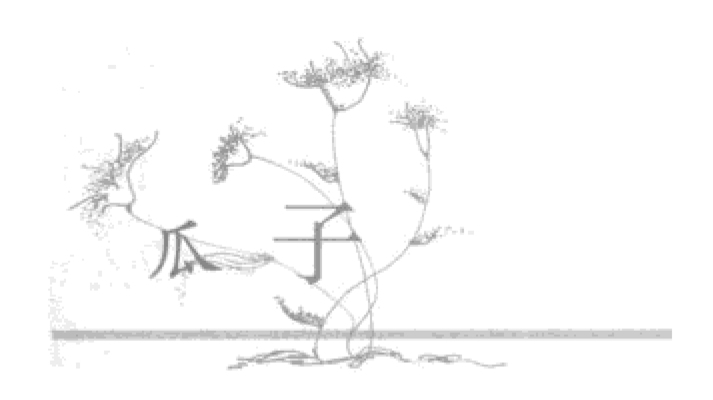








中国美食



瓜子

家政助理觉得很烦，因为我最近爱吃瓜子，虽然小心放在碟中，但还是弄得一地是壳。

我一分一秒都不肯放过，看电视已是一种把人变成傻瓜的事，还不做些其他的，对不起自己，吃瓜子再好不过了。

别担心，我吃的不是当今市面上用矿物油炒的有毒黑瓜子，而是台湾产的，台湾人对食物很创新，他们用绿茶粉把白瓜子炒了，像一面吃瓜子，一面喝茶。

更高级的用冻顶乌龙。茶叶是整片的，混在白瓜子之中，打开瓶子，一阵茶香扑来。下了点盐，吃完瓜子还可以把茶叶拿去泡茶，香香咸咸清清淡淡，另有一番味道。

最初吃的瓜子，是放在纸包之内，三分之二个信封那么大，封面上有两条红色的边，中间写着什么瓜子大王之类的文字。不见它已久，看看有没有人复古包装来卖?

关于瓜子的文章，没有一篇比丰子恺先生写的《吃瓜子》那么精彩，他把吃瓜子形容成中国人的国技。还描述了女人用兰花手的吃相来得美妙，绝对值得阅读，收录在《缘之堂随笔》一



书中。

吃红黑瓜子的痛苦，在于用齿一咬，断成两瓣，用力剥也剥不开，有些一咬顿变成碎片，更难收拾。所以我吃黑瓜子时一定用个剥壳器，这把像小剪刀一样的东西非常管用，把瓜子放进中间凹进去的部分，两指轻轻捏着把手，即刻“的”的一声，把瓜子整齐剥开，取其仁吃，有毒瓜子也难不了我。

也不知内地人是什么心态，假名牌、翻版光碟等等还不狠毒，至少没伤到人体。瓜子用矿物油来炒会吃死人的，但又赚得多几个钱呢？

要做坏事，找利益高的来做才像样呀，比方说把矿物油渗进名牌化妆赝品中来卖，让八婆们个个搽得脸肿，还能理解。



糖葱薄饼

从贾炳达道的九龙城广场走出来，看见有人卖“糖葱薄饼”。

年轻人没听过，还以为是意大利甜品。

它是潮州人的传统小食，儿时看到人家制造：用一个大锅把麦芽糖煮溶，拿棍子搅匀，还没冷却之前是软绵绵的。惯了也不怕烫手，小贩将它拿出来挂在木柱上，木柱有如功夫片中的木人缠住了麦芽糖，小贩用力一拉，双手卷个圈，再度挂上，又拉。

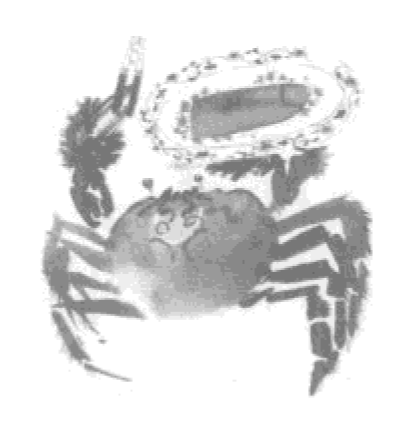
说也奇怪，拉薄了的麦芽糖闪闪发亮，有如蚕丝的反射，见彩虹的光泽。

糖被拉动时中间充着空气，形成气管，小贩撒上炒熟过的面粉，再用把利刀切成20支装的香烟盒子般大。待完全冷却，装入三面铁皮一面玻璃的罐子中，就可拿去卖了。

之前用个平面的厚铁，下面生火，打了一团米糊，单手拿着印在平鼎上，一印一张，薄薄的，就是薄饼。

遇见客人，小贩张开薄饼，放入糖片，最后撒点花生和芝麻粉。

小孩子抓着吃进口，啊，无限美味，又吃不饱，是种文化。



回到九龙城广场外，小贩是夫妇档，一个卖东西一个东张西望，见有市政局官员冲来，即刻走鬼（逃跑）。

“已经被抓过两次了，人罚款，货充公，血本无归。”小贩说。

“这门手艺，怎么学回来的？”我问。

“做小孩子的时候天天看邻居做，没有正式学过，当新移民来到香港，什么事都做不成，不如试试，失败了几次，就成功了，真想不到靠它养活了我们一家。”

长期在战战兢兢的状态下求生，也不是办法。叮的一声，我头上亮了一盏灯，不如将这群街边小贩请到将在红磡开的美食城，一人一小摊位经营？愈想愈兴奋，就这么办吧！

涮羊肉

下榻的香格里拉酒店离北京机场较近，晚上不塞车的话，20多分钟就能抵达。

这是北京第一间五星级的酒店，已老旧，但房间装修得干净舒服，还是能保持一哥的位置。看表，已是8点多钟。

电视台请金庸先生吃晚饭，我也跟着去，来到北京，当然是吃涮羊肉，他们说“能仁居”水准已低落，不如去它隔壁的一家。

凉菜有切丝的“心里美”，是一种外绿内粉红的萝卜，这里做的是切成丝上桌，不过加了糖，颜色也染得很红，有点恐怖。倒是一碟黑漆漆糊状的东西较为特别，那是用黑豆磨完豆浆后的渣，搅成糊再炒过的，我没吃过，虽然不是什么天下美味，也觉新奇。

以为先来很多种作料自己下手搅酱，原来只有芝麻腐乳酱独沽一味，加上葱花和芫荽蓉罢了，电视台的人说这才是老北京的吃法，我本来要问至少有点酱油吧？但也收声。

羊肉是冰冻后用机器削薄，卷起来一条条像蛋卷的，都是瘦肉，涮后入口，有如嚼木屑，也像吃发泡胶。

另一种自称不经冷冻的生切羊肉较为可口，但却是瘦得离谱，



只有不客气地请主人要了一碟净肥的，上桌时已闻膻，打了边炉更膻，我很习惯这种羊味，也觉过分了一点。

其他有冰豆腐、白菜和粉丝等，肚子饿了，猛往口中塞。

“好吃吗？好吃吗？”电视台的人拼命问我，我没出声，但说什么也点不下头来。

“能仁居是家老铺子了，烂船至少有3斤铁吧？”我最后说。

对方一脸你不懂得吃的表情。

我用干净的碗舀了一碗汤，递给他喝。

“咦？怎么不甜？”他也喊了出来。

涮锅子还涮不出鲜甜的汤，已证明一切。



老北京一条街

4月底的北京，天气最好。还没去之前看天气预告是8℃~18℃，应该有点寒冷，岂知一到，天高气爽，一套夏天的西装已能到处跑。叶全绿，泡桐紫花开遍，北京是美丽的。

入住王府饭店，是香港半岛集团管理，房间又刚装修过，很舒适。

王府饭店走几步路，就到了王府井大街，现已改为步行道，车辆不准进入，两旁商店林立。北京地广，印象总是大，大，大。

街口用铜打了一块牌子，果然昔日这里有一口“井”的，当今已是被游客作为拍照片的背景，打不出水来。

肚子饿了，就到新东风市场地牢的“老北京一条街”吃东西，虽然都只是普通的菜式，但花样挺多，可以先在这里得到各种北京街道小食的概念。

先来一碗豆汁。这种老舍先生常写的饮品，连来自杭州的罗俞君也没喝过，是豆制品发酵后熬出来的东西，可以说是斋的乳酪吧，当然有点馊，配着咸菜丝，愈喝愈美味，怪不得骆驼祥子老兄那么爱喝了。进食时用焦圈送。所谓焦圈，是把面粉弄成小

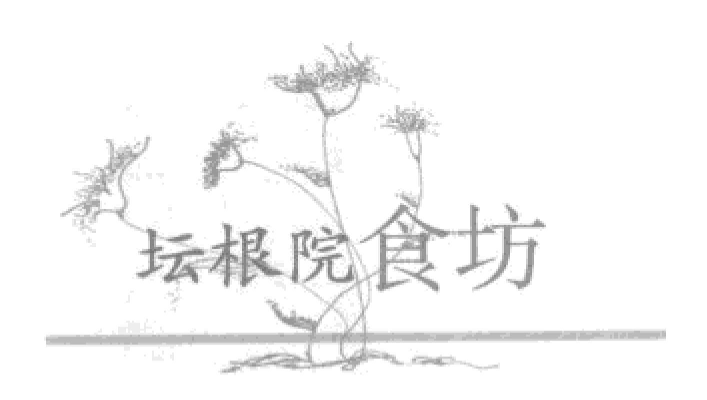


圆圈炸出来，无馅亦无味，等于南方人的油炸鬼。

炒肝，是用碗盛着的，像汤水多过小炒，里面有几小片猪肠，肝是怎么找也找不到。穷人家吃的东西，找不到肝，才是正宗。

炸蝎子、炸蚕、炸蚕蛹、炸蟋蟀各来一串。蚕蛹一咬，里面充满香喷喷的肠膏。听起来恐怖，吃起来美味。人家吃了那么多年没事，我们怎会吃出毛病来?

印象最深的是乾隆包，用草绳编了一个笼，像钱袋。里面有狮子头一般的肉饼，蒸熟了摆在那里。吃时把草笼一挤，肉饼掉入碗中，或者用筷子挖来吃也可以。当年的街道小吃一定很少精肉做的东西，怪不得要以皇帝命名了。



北京有天坛、地坛、日坛、月坛四个坛。和天坛一直线距离的地坛旁边，有家叫“坛根院食坊”的老铺。

车我们到处去吃的土生土长的司机方师傅，已摸清楚我们的脾气：非正宗的地道小食不可，就把我们载到那里去。

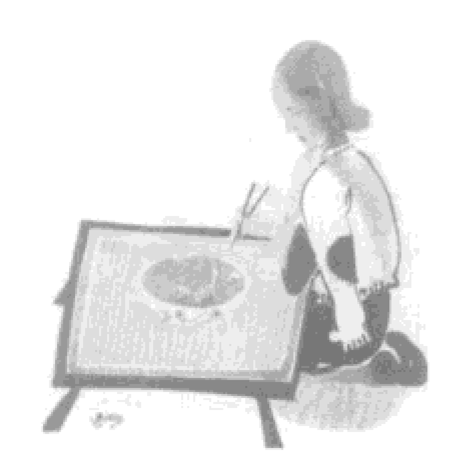
一进去人头涌涌，好不热闹。有个小舞台，唱着戏，又表演魔术，方师傅一坐在长凳上，大叫一声：“小二！”侍者前来，恭恭敬敬捧上用盖碗装着的八宝茶，听候他老人家点菜。

方师傅是这里的常客，一发板，来6个冷盘：芥菜墩、京糕梨丝、白水羊头、炸烙渣、香椿豆、拍黄瓜。

芥菜墩是用白菜烫了，再抹上大量的黄芥末泡成的。吃时可不能大意，不然会被强烈的芥末刺喉，罗俞君就给呛得猛喝啤酒。

京糕梨丝其实可当甜品吃。所谓京糕，是山楂糕切丝，鲜红颜色，白色的梨丝垫底，上面再撒白色的糖，梨很爽口，一点渣也没有。我说梨好吃，方师傅说是大厨的切工不错。

白水羊头像羊肉冻，本身已咸，还撒了大把盐，差点把我们咸死。



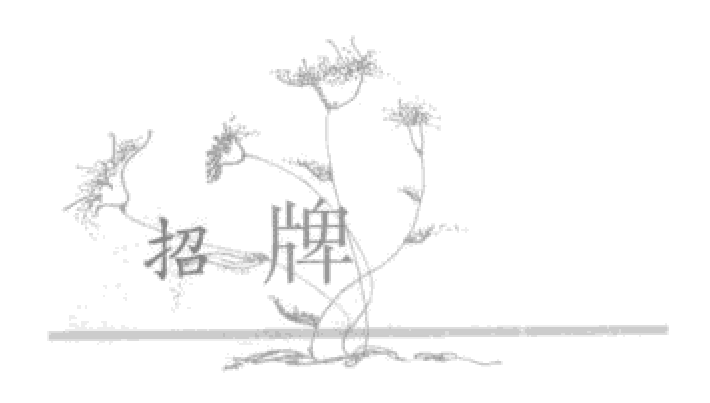
茶已喝完，方师傅双指夹着茶盅的盖，敲敲盅边，又大喝："小二！"小二即刻替他加滚水，好不威风。俞君的助手朱怡瓴学着办，失败了。

接着的热食是羊麻豆腐、砂锅吊子、鳝水腰花、京酱肉丝等等，都是非常美味，外国绝对吃不到的。

什么叫羊麻豆腐？原来和豆腐无关，是用榨完豆汁的渣炮制而成，中间夹了辣椒干。

方师傅和我吃过，异口同声地批评：膻味不够！这一道菜一定要用羊油来炒，现在大概怕客人嫌肥，改用植物油了。





招牌

住王府饭店的另一个好处是走过几条街就是夜市，一档档的地道小食任你选。

当今变得更干净卫生了，但是还有很多旅客不敢冒这个险，只有给予同情。

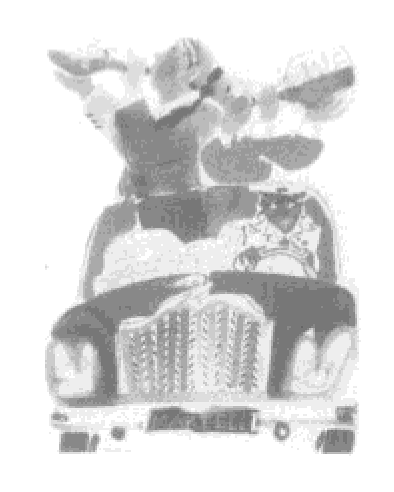
王府的早餐175元人民币一客，加15%服务费，食物并不精彩，胜鹤兄与我决定翌日到街边去吃，哪里有？问看门的小厮就知道，他们也要吃过早餐才来上班的。

在酒店后面有家小型菜市场，有菜市就有早餐卖，在对面的一间小店坐下，叫了两碗馄饨、两个菜肉包、两个茶叶蛋，我的胃口好，加一碗肉丝面。二人吃得饱饱，人民币10元。

但并不是每次运气都那么好，到黑蛮兄介绍过的百年老店“砂锅居饭庄”，同样叫了“砂锅三白”，就觉得普通。

何谓三白？煮熟了的白肉、白肠和白肚氽高汤，没什么特别，其他的菜一塌糊涂，爆腰花的异味还未清除，恐怖恐怖。

听说酒店附近有家北京小食集中点，是老舍的儿子开的，第一次找不到，后来才发现是晚上吃那些大排档的后面，中午就摸



上去。

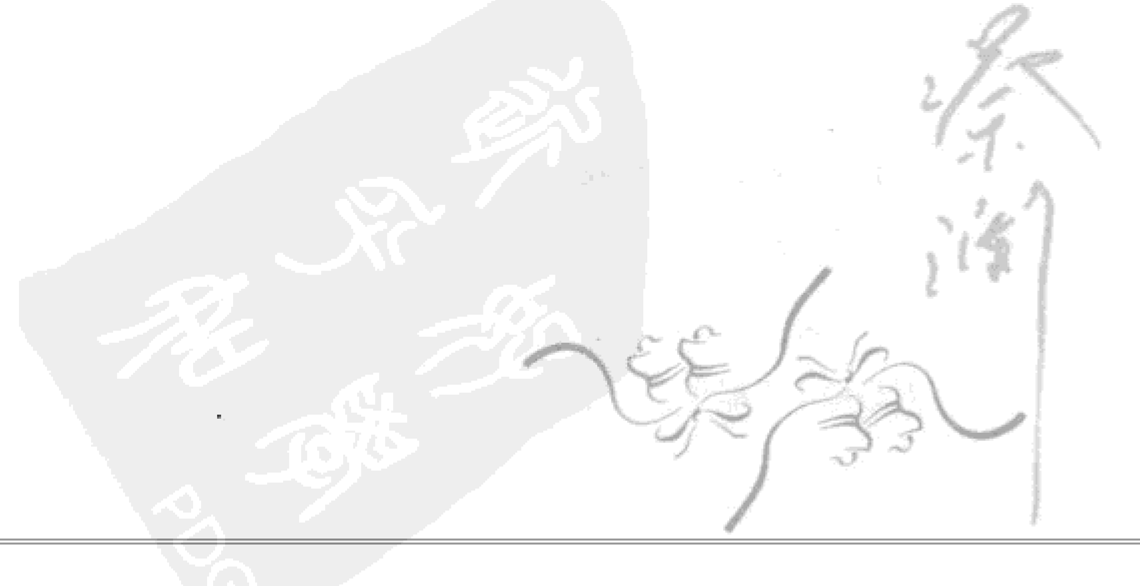
也是林林立立的各类小食，真正北京菜已不多，代之的是炒芥兰、排骨、煎荷包蛋、烤肉扒等等南方廉价自助餐式的垃圾。

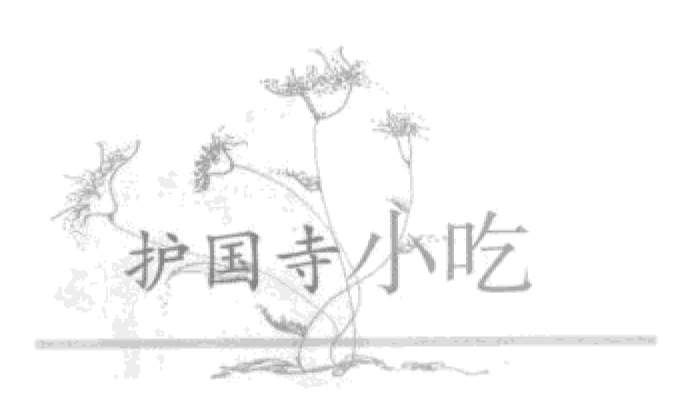
看到用小紫砂壶炖的肉团子之类东西，一口气要了3个，没散钱，老板说你先付100块好了，等下慢慢算。

好久还不来找钱，催了一下，前来找了几块钱，但是几样东西不可能100块，老板左算右算，也算不出那么多，后来说是紫砂壶的垫金，也要15块，北京朋友代我们不值要去理论，我笑着说这种人一生一世也只能做小贩，友人才笑了。

原来也不是老舍儿子开的，写了一块招牌罢了。







护国寺小吃

在北京的时间很短，又是去介绍粤菜，只剩下一个早上可以去尝试当地佳肴。

北京吃早餐的地方不多，最典型和最地道的，算“护国寺小吃”了。吃的都是回民的风味，证明回民是比较勤力的。

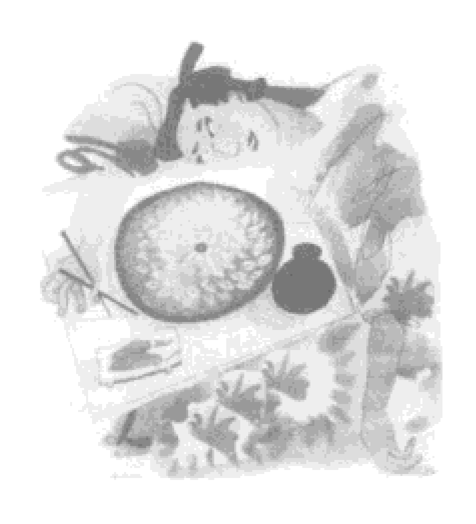
“护国寺小吃”给华天饮食集团购买，一共开了7家，每一间都要加上“华天”这两个字，应该已是半官半私、自负盈亏的经营。

到哪一家好呢？当然是去龙头，在护国寺街、人民剧场附近的那一间。

卖的有艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、象鼻子糕、撒子麻花、麻团、面茶、杂碎汤等等，一共有80种小吃。

从小看老舍先生的作品，对豆汁的印象极深，第一次到北京就到处去找，结果给我在牛街找到，现在流行怀旧，每间风味小馆都卖豆汁了。

当地人吃了几百年几千年的东西，一定有它的文化，我一向对当地小吃都要尝一下，这是对这个地方的一种尊敬。

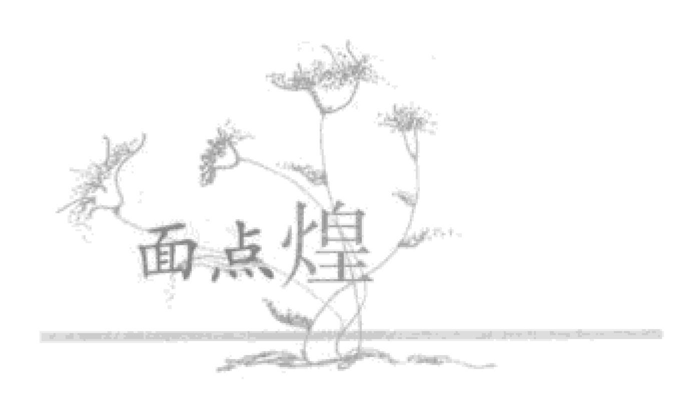


豆汁是榨了豆浆之后的渣，再发酵后加水煮出来的东西，当然带酸，也很馊，喝不惯的人一闻就倒胃。我照喝，喝出个味道，还来得个喜欢，喝豆汁时一定要配焦圈和咸菜。

什么叫焦圈？这和麻花、开口笑等等，都是用淀粉炸出来的。从前生活困苦，有点油已是美味。从小吃的话，经济转好也会记得，长大了就一直要吃下去，看你是不是土生土长。外来的人吃不惯，就觉得不好吃。

肉类很少，我叫了一碗羊杂碎，算有点内脏吃，但汤极膻，愈膻愈好，不喜欢羊肉的朋友最好回避。又要了一碗羊肉面，只有几片薄得像纸的肉，但也觉得很满意了。





面点煌

金庸先生上午睡得比较迟醒，我半夜写完稿，一早就往外溜。下榻的北京东方君悦大酒店旁边有家面馆，经过几次，发现很早就开，临走的那个早上，决定试一试。

店叫“面点煌”，是快餐式的经营，一条很长的玻璃柜中，大师傅在里面做菜，卖各种不同的食品。

大概是陕西人来北京打的天下，有个部门卖陕西小食，如麻酱饸饹、千层肉馅饼、白吉肉夹馍、炒酿皮等等。别被这些地方菜的叫法骗去，以为都是独特的食品。内地北方菜吃来吃去都是一些很粗糙的饼类东西，又大又厚又硬，吃起来当地人才感觉得饱，不像南方的那么精细和皮薄馅多。

也不单吃面，其他也有饼类、包点类、水饺类、凉菜类、粥类和砂锅类。客人可以到窗口看一阵子，再到柜台去买票，交给师傅，伙计就会帮你送到桌上。

叫一碗炸酱面，来的竟是汤面。面条很粗，有点像刀削面，一撮肉末浮在面上。汤淡如水，拌了肉碎才有点味道，但经这么一搞糊，又不见肉了，吃了几口面放弃，肉末沉在碗底，没机会

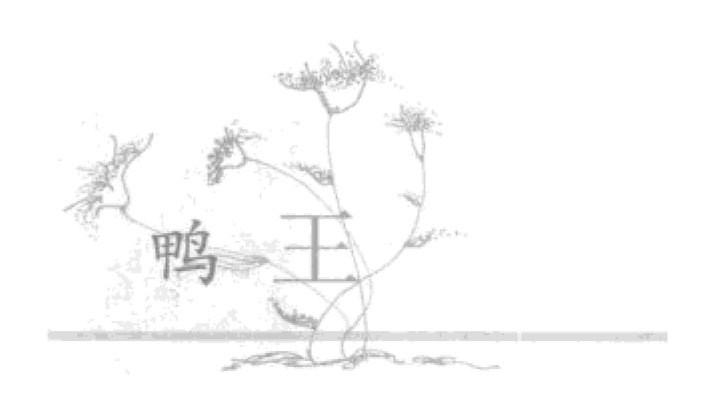


捞起，等于吃不到。

羊肉粉丝汤比较好吃，但羊肉片很少，刀削面吃不惯，来点粉丝当面，也是医肚子的好方法。后来参考了菜单才知道，原来面条可分拉面、手工面和刀削面，配料任选，价格不变。

不够料吃，再来一碟泡菜，是用高丽菜腌制，酸酸辣辣，还算可口。又叫了一碟五香花生米，这种凉菜百食不厌，花生最好吃煮熟的，在北京去到哪里点到哪里，永远不让人失望。吃得饱饱，东西不怎样，价钱便宜得要命。





鸭王

上一次来北京，试过一家叫“满福楼”的涮羊肉，羊腿是当天早上从新疆运来，新鲜切出，和冷冻的相差甚远，非常美味，这次又带查先生夫妇去了，他们也吃得很满意。

走进店里，有一股刺眼的感觉，原来是燃烧酒精造成。这里一人一个锅，下面烧酒精蜡。看到每一桌都点着一枝红蜡烛，也不是为了情调，问女侍者，才知道点蜡烛的话，可以把酒精气消除，真是活到老学到老。

如果在此要吃烤鸭，北京老饕都会对你说：“别去全聚德，当今有一家更好，是个体户开的，叫鸭王。”

“鸭王”的总店开在朝阳区，往机场的顺道，在一个主题公园的旁边。

看菜单，除了烤鸭之外，卖的有咸菜猪肚汤、卤水鹅等等，显然是潮州菜式，这个地区又叫朝阳，是否是潮州人来打的天下？

这里高朋满座，又有很多人排队等位，生意兴隆，名字响当当之故。

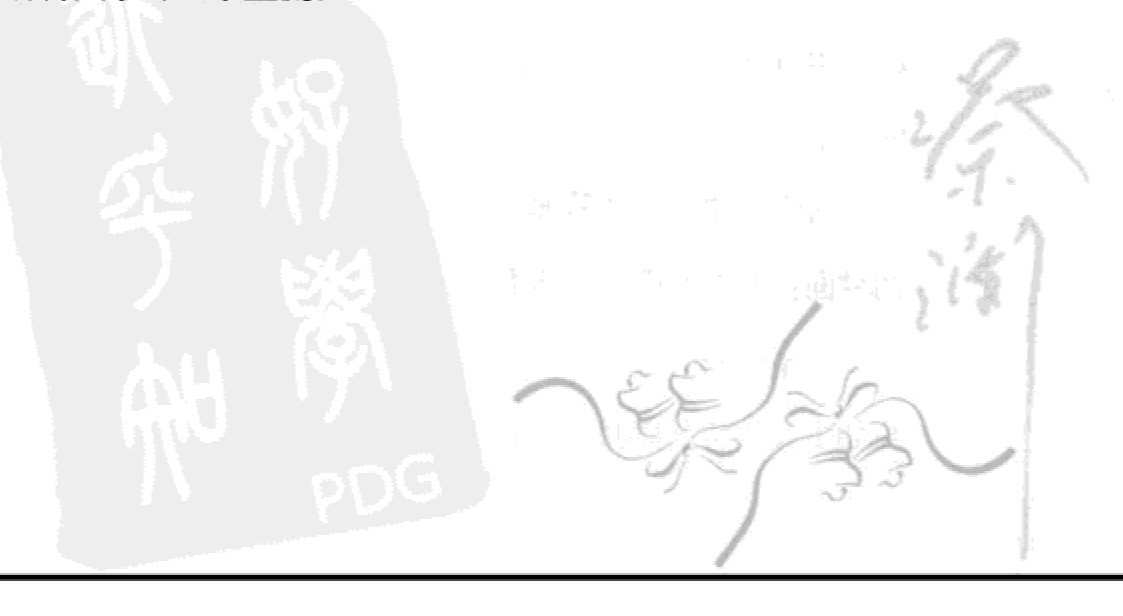
没有理由吃潮州东西，要了京葱牛肉等，味道普通，还是那

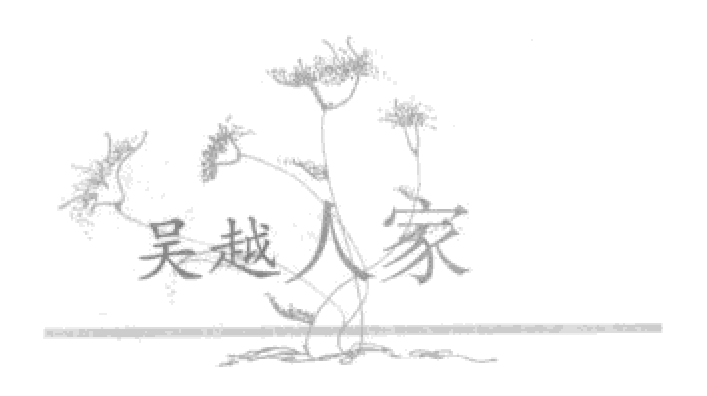


碟五香花生米有水准。

一只烤鸭三吃，皮是脆，但没有想象中那么精彩，肉炒蒜头，汤很淡。著名的鸭王，称不上王。如果只是此般水准，那么国营的全聚德一定差到天边去了。

一面吃，一面聊起香港的“鹿鸣春”，那里的烤鸭，绝对比“鸭王”还要出色，鸡煲翅也是一绝，三四十年前还有远东等餐厅做得好，当今只剩这么一家，不免叫人失望。还有炸双冬、肉末烧饼等等名菜，上次招呼北京来的友人，都赞不绝口，后来和金庸先生谈起该店的猪蹄膀，是焖后再炸的，油已走光，香喷喷上桌，听得大家都口水直流。





吴越人家

上海开国际观光节，我已算是半个旅游界人士，与星港公司的老板徐胜鹤兄一齐前往参加，和国内同行打打交道。

港龙还是最受欢迎的，差不多每一班都爆满。由香港飞上海，两个钟左右到达虹桥机场，是旧的老样子。新机场没用过，听说很远，从虹桥到花园酒店只要20分钟。

抵达时已是下午两点，不想要太多东西，不然晚饭太饱，建议吃面。

附近的淮海路上有两家著名的面店："沧浪亭"和"吴越人家"。选了后者。

"吴越人家"的老板就叫吴越人，1993年曾流行吃大碗面时兴起。生意兴隆，现在开了20几家分店，听说淮海路上小巷中的这间，是第一家。

店中布置得清清雅雅，墙上挂满书法和餐牌。推销最著名的两种面：醇香肉排和香菇素面，各自来一碗。

上桌一看，碗大得惊人，汤绝对喝不完，面条排得直直的，真如少女的清汤挂面。很多人会以为这是机器做的，其实是手打。



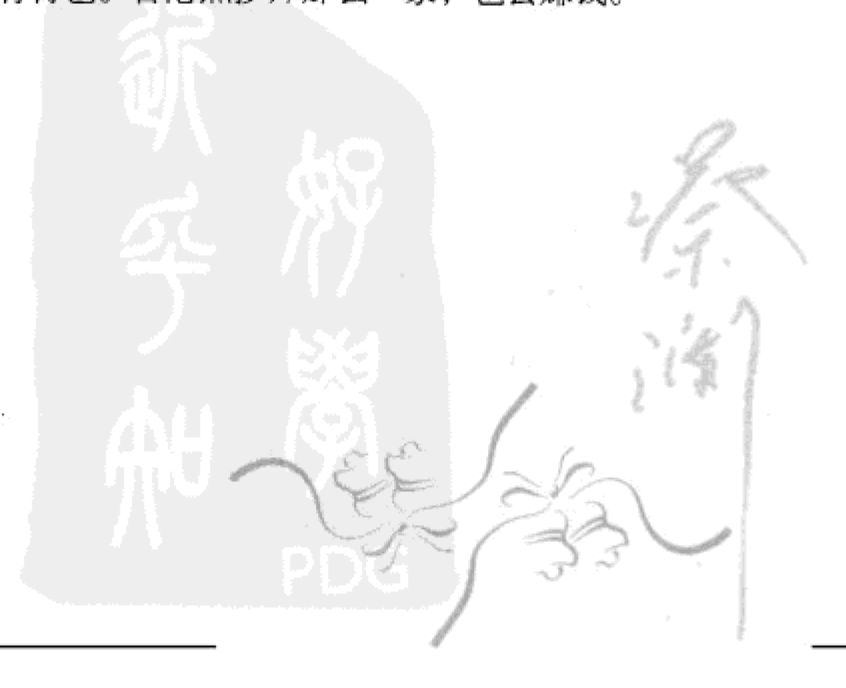
整齐的面条，是大师傅手艺。

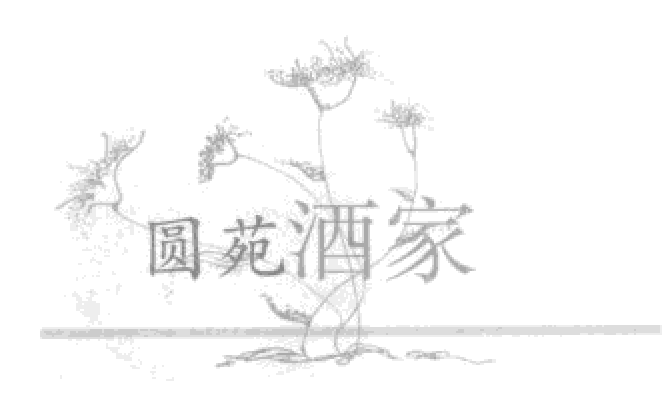
菜由另外的小碟盛着，与面分开，过桥吃法。若嫌隔着了不好吃，可以把整碟配料倒进碗中，但始终不是很入味。

过桥吃法是有道理的，那小碟醇香肉排的做法和东坡肉一样，下了很多冰糖，要是把一碟都倒进去，会变成甜品。

素面没有什么吃头，要了另一碗蟹粉虾仁面，是全店最贵的，卖38块人民币。此面要是在香港天香楼吃，至少贵出10倍，但味道当然也胜出10倍。

一般来说，还是很有特色。香港照抄开那么一家，也会赚钱。





圆苑酒家

文隽曾经再三地推荐在上海的一家餐馆，叫“圆苑酒家”。

出发前打了一个电话给他要地址，文隽人在北京办事，也特地为我通知了老板娘钱瑛，一下子订到了座位。

我们4个人，徐胜鹤兄、当地旅游界的陈经理、司机和我，叫了很多菜。钱女士忙说够了够了，我们说吃不完打包，结果打包的，只是半只蹄膀。

这家人烧的红焖蹄膀特别精彩，肥嘟嘟地上桌，一大根骨头翘在碟上，碟边看到很多个卤蛋，钱女士笑说：“这里的菜名都不用自己取，客人会替我们安上别名，他们将这道叫做猪八戒踢足球。”

之前来了些小碟菜，最突出的是糯米红枣。一颗颗的红枣之中酿着白色的糯米丸子，完全是功夫，蒸得很热上桌，要小心吃，不然糯米丸会烫伤嘴唇。

椒盐玉米也同样花时间，把一粒粒的玉蜀黍拆出来，用油炸了，撒上盐，椒盐这种做法并非沪菜传统，我一向也很反对，但是这一道小菜的确适宜送酒。



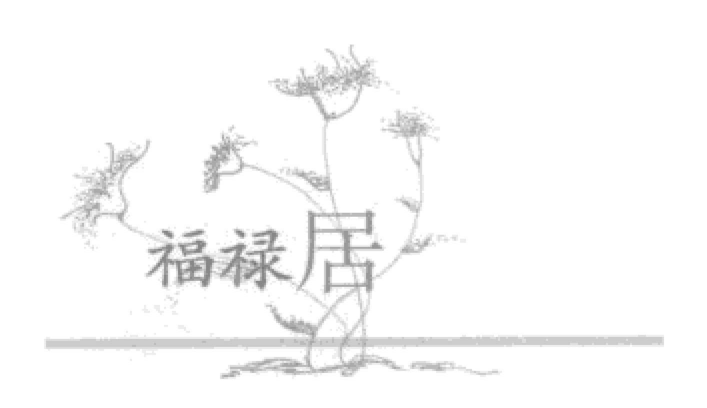
蒜拌黄瓜海蜇很普通。下了大量的芫荽，和一般在香港吃到的又是不同。就那么改了一改，好吃得多。

见菜牌上有道叫虎皮臭豆腐的，即刻想试，原来虎皮取腐皮同音，用枝竹包了臭豆腐炸，味道不传到邻桌去，吃起来照样过瘾。

餐牌上还有一个奇妙的名字，叫“爬跳汤”，想知道葫芦里卖的是什么药，上桌一看，用个砂煲煲了爬着的大闸蟹，跳着的田鸡，又加河虾和蛤蜊，当然不加味精也鲜甜。

4个人吃，埋单500元人民币，不算贵。





福禄居

“你向计程车司机说去徐家汇的港汇广场，转华山路口下车好了。”经理说。

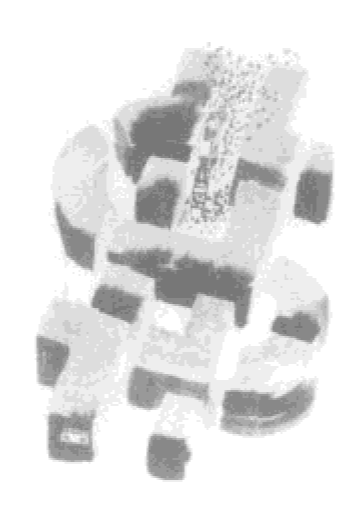
之前联络过，因为有一道叫“三套鸭”的菜，要早一天订才能准备好。

港汇广场有个专用电梯可以直达6楼，全层都是餐厅，“福禄居”最高级，装修得美奂美轮，但我们不是去吃装修的。

卖的是扬州菜，扬州菜有什么好吃的呢？

先上六前菜，三冷三热。胭脂红妆是用心里美萝卜切薄片腌渍，卷成极小卷上桌，有如名字一样美，味道好是最主要的。红梅含瑞是莲子酿入红枣中，摆成一个佛头的形状。梳衣蘑菇将原料切成猪腰状，味道调得也像猪腰。新风鳗香是烟鳗鱼，皮下脂肪很厚，吃鳗鱼不肥是不行的。太白鸡只是一小碟，但用了整只鸡，取最精美部分，其余弃之。金丝小排味道像无锡骨，用的是排骨最细的那几根，名副其实为小排。

小菜已是万分精彩，进入大菜时出名的“扬州三套鸭”登场，所谓三套鸭，是把家鸭套在野鸭之外，野鸭再套乳鸽加火腿，炖

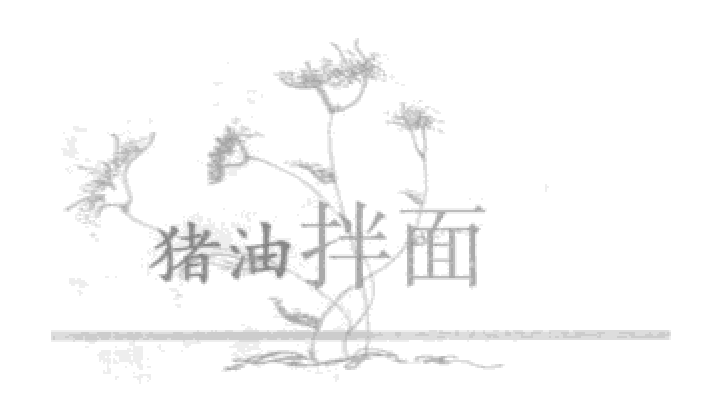


制8小时而成，其汤甘甜无比，单取乳鸽脯食之。这道菜的确有久未尝试的意外惊喜。

另一个难得是“扒烧猪头”，因为我们去的人不多，只要了半个，但也是很大的一盘，猪头肉红烧得那么香喷软熟，不容易。原来猪种也是特选的，不是每一只猪做出来都好吃，怪不得西门庆爱吃猪头，做得那么出神入化的话，谁都喜欢。

“三味桂鱼”是把一条桂鱼分三个步骤炮制，蒸后卷起，炒片，再炸块，拼成整条鱼的形状上桌，出奇的是每个部分都不冷掉。当然最后上炒饭，谁说扬州没炒饭了？





猪油拌面

终于摆脱了一切的招待，我对浙江出版社的好友罗俞君说：“我们只剩下那么一点点时间，好好找家正宗杭州菜馆吃吃吧。”

“行。”她说，“今天来采访你的那位记者是饮食版的编辑，由他推荐的话，一定找到你想吃的杭州菜。”

抵达一家著名的餐厅，开了好几家分店，编辑先生和他们很熟，经理们即刻前来打招呼：“您要什么杭州菜都有，不过我们这里最拿手的是蒸鱼。”

蒸鱼？西湖醋鱼等名菜，都是煮的，从来没有听过杭州人会蒸鱼。

“蒸什么鱼？”我好奇地问。

“笋壳。”她说。

“西湖里出笋壳鱼吗？”

“从缅甸进口。”她回答，“新鲜得不得了，每条都是活的。”

“唔，唔。”我不置可否。

看我兴趣不大，她继续问：“来碗鱼翅吧？龙虾？龙虾也是从澳洲进口的。”



语气好像什么珍贵的舶来品。见我脸色不对，她连忙说："你慢慢考虑考虑吃点什么，我先叫厨房弄几个小菜出来给您送送酒。"

上桌的是西芹、带子、红萝卜等加在一起的炒粒粒，手艺还到家，炒得酱汁都干掉，可见甚入味，但我对这种二流顺德小炒，看了还是那句话：不开胃。

"来碗猪油拌面吧。"我最后说。

"没有。我们餐厅的客人讲究健康，已经不用猪油了。"提到猪油，好像是毒药。

"那么就要一碗普通拌面好了。"我投降，"再来一块东坡肉，东坡肉总有吧？"

上桌一看，小紫砂壶中一块寸半见方的肉，上面浮了厚厚的一层油，我将之舀起，肉弃之，淋在面条上，不就是一碗好的猪油拌面吗？



新光酒家

又到蟹的季节，此行到上海，是专程去试一家叫“新光酒家”的蟹宴。

和香港的大饮食集团新光是没有关系的，这家小店躲在一条巷子里，不过也不难找，著名的“浴德池”就在它的旁边，的士大佬都知道。

有什么那么特别呢？

最不同的是吃的全是肉。整只上的，只有醉蟹。这里做的醉蟹不是死咸，带着鲜甜，一吃就知道与众不同。

冷菜有六个，印象很深的是“烤菜”，非常美味。老板解释做法：“什么菜都可以做，用个锅，不下油，慢火烤个两小时，再加酱油和糖即行了。”

再下来进入主题，最先上的一碟蟹钳，一粒粒拆出来的肉像白色的樱桃，足足用了60只蟹那么多，堆成一座小山。吃的都是手工钱，店里请了十几个小姑娘整天拆蟹肉。这不算稀奇，但连肉中的骨也拆了，可真不容易。

接着的蟹柳芦笋，是把蟹脚的肉也拆了和切细的芦笋一块炒，



同样是肉中无骨。

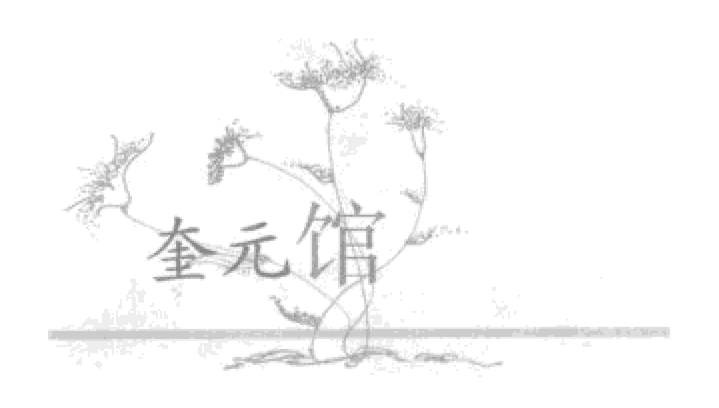
蟹黄鲍片豆腐，鲍片没什么特别，蟹黄沟出来的豆腐反而更美味。

蟹黄翅胜在不用猪油或植物油，完全是上汤和蟹油炮制而成。

另有一道蟹膏银皮，所谓银皮，是绿豆做的粉皮，用雄蟹膏来炒。

最后的蟹粉馄饨最精彩，馄饨做得拇指指甲般小，肚子再饱也吃得下去。

这么多道蟹粉菜，也不知道一个人吃了多少只螃蟹。以人头计，一个人700块人民币，到另一间老店吃蟹，选两只大的，也要这个价钱。“新光”自己在阳澄湖有数十亩的蟹田，货源充足。将进军香港的“珀丽酒店”，老饕们有福了。



奎元馆

“去奎元馆吃面吧。”我说。

这家从清朝同治六年（1867年）开到现在的馆子，绝对坏不到哪里去。

横匾上由程十发题“江南面王”四个大字。门口挂的对联是：“三碗二碗碗碗如意，万条千条条条顺心。”

奎元馆本来叫魁元馆，嫌那个魁字有鬼，所以才改掉的。话说一个穷秀才来吃面，店主在清面中加了三只囫囵蛋给他，后来连中三元后回来报答，题了店名。

最出名的当然是他们的虾爆鳝面了，把小黄鳝养个数天，清了肠胃再劏，原只爆之，虾也是要活生生的才能入面，考究得很。

金庸先生也喜欢来这儿吃面，我跟他来过一次，印象尤深，所以这次重临。下回带团友来，相信他们也不会失望。

本来以为店铺很小，怕坐不了那么多人，我们的杭州导游和女经理是老同学，她带我们到楼上去，地方宽阔，没有问题。

但是单单吃面恐怕我们的大食团友不够喉，加了十几道菜，这下子总不会有怨言吧。决定订了这里，让大家吃一顿中饭。

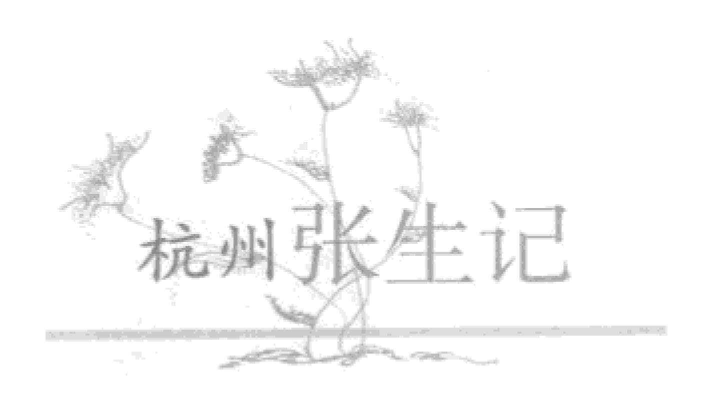


上一次来，吃得最香的反而是猪油拌面，汤另上。其他人怕胆固醇，我不客气连吞两碗，桌上一大堆菜，都没去碰它。

江南人吃面，有所谓的“浇头”，就是把炒好的各种佳肴淋在面上。小菜中有汁，增加了汤的滋味。

这种吃面的方式影响了上海著名的面店“胡越人家”和“沧浪亭”，都是同一派的。那么，为什么不到老祖宗的“奎元馆”尝尝？

一面吃面，一面幻想来过的古人如梅兰芳、周旋、盖叫天等都坐在你旁边，一乐也。



杭州张生记

“晚饭呢?”导游已不敢建议。

“就到张生记吧。”我说。

前次在上海看丁雄泉先生的画展，每天和他吃饭，他吃来吃去都是张生记。张生记的总店在杭州，怎可不去试试?

面积也是大得惊人，但没有前一个晚上那间的庸俗。张生记以又好吃价钱又合理见称，从上几次试过的经验，觉得还是可靠的。

冷盘先来一碟他们叫做“万年青”野菜，其实是菜心的一种，但是比菜心细，味更浓，带苦，更是好吃，这种菜在香港暂时还是吃不到，算是珍奇。

油爆虾吃得多，就来一碟“虾干”换换胃口。虾干是把整只带壳的虾晒干了，腌了盐，带点咸味，但又不像虾米那么又咸又硬，把虾干蒸熟，待凉后上桌。

又来了“藕片”和“酱鲫鱼”等小菜下酒。

“文蛤蒸蛋”和已经在香港失传的“蛤蜊炖蛋”异曲同工，用一个深碟子装着水蛋，中间放了几个大蛤蒸之，这道菜在香港吃



不到。

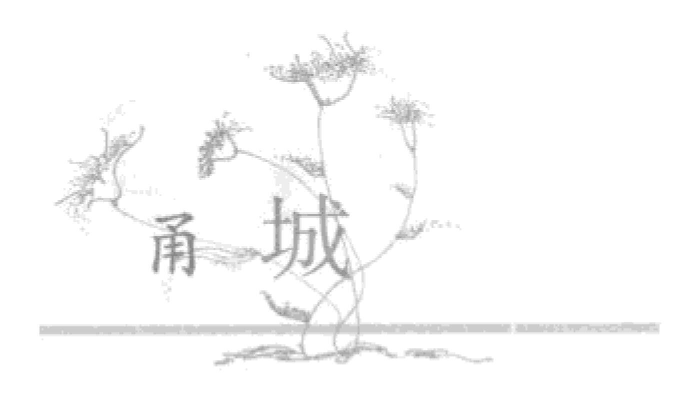
“臭味相投”是臭豆腐蒸臭苋菜茎。

这里吃到的苋菜茎很粗，皮又硬又厚，是不能吃的，用口一吸，把茎内的浆汁吸出来和臭豆腐一起吃，特别有味道。

“老鸭汤”是张生记的名菜，差不多每一桌都点，用一只鸭子炖了一大煲汤，加入咸肉，最特别的是把包粽子的叶子也一起放进去煲。

这里做的“南瓜饼”和一般饼的印象不同，圆圆地中间胀着空气，饼很薄，吃不饱的，最适合那些喜欢吃巧的人。

还有许多菜已不一一介绍，当晚的主角是“叫花蹄子”。用叫花鸡的泥包做法炮制猪蹄，中间有荷叶香味，又是一道香港吃不到的菜。



甬城

从杭州又登上沪杭高速公路，直奔宁波。宁波，也叫甬城。

上海菜式，其实掺杂了许多宁波馔，像典型的烤麸，就出自宁波。黄泥螺也是宁波特产，这一类食物又和汕头吃的很相像。潮州人叫黄泥螺为钱螺鲑，这两个地方的人也都吃小螃蟹，称之为蟛蜞。同样是靠海，从前大家贫穷，也有关系，又腥又咸的东西，多下饭嘛。

外省人不能分辨上海话和宁波话，但他们自己一听就知，两地人互相不喜欢。

外貌上，宁波和汕头也有许多相似之处，大家都没什么重工业，经济较为落后，但新建的大厦还是不断耸立，没有其他城市那么多罢了。

这里最好的旅馆是南苑饭店，五星级。房门还是用感应式电子门卡，像八达通一样，在锁头处一点，即开。先进得很。

休息一阵子就往外跑，宁波市旧区有一个像上海城隍庙的地方，规模小得多，但也有几家百年老店的餐馆。

距离吃饭还有一段时间，我们去了七八间餐厅观察，但都新



派，卖的是港式海鲜、龙虾鲍鱼等，没有吃头。

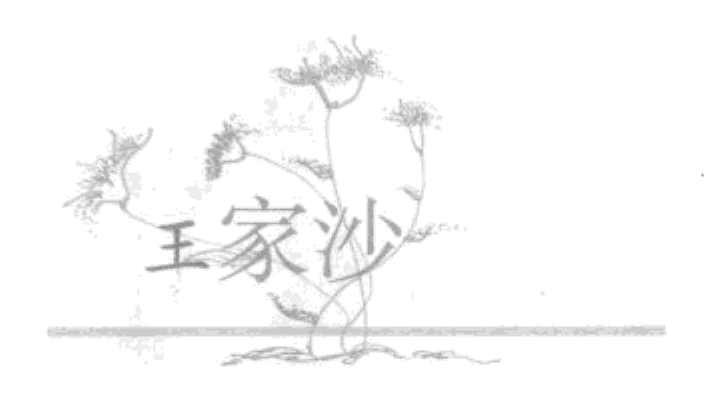
最后，当地人都说："你们喜欢真正的宁波菜，只有去宁波饭店。"

它是一家旅馆中的餐厅，同行的老友徐胜鹤是宁波人，一看菜单，点头道："像样了。"

和大师傅商量过后，结果点了红膏呛蟹、醉香泥螺、家乡白鹅、奉化摇蚶、糟毛豆、鳗卷、宁波烤菜、臭冬瓜、葱白目鱼蛋、黄鱼海参、苔菜拖黄鱼、冰糖甲鱼、宁式鳝丝、包狼卷烤肉、蟹糊毛芋、雪菜烤笋、火腿炖白菜、豆瓣酱蒸白蟹、雪菜太阳黄鱼等等。

最后加了一碟我最爱吃的蟹糊，是把花蟹剁碎了搅得一塌糊涂的东西，咸死人，但好吃到极点。来到宁波，不能错过。





王家沙

我们的生活习惯上喜欢饮茶、吃点心，广东点心当然变化无穷，北方点心在香港做得也好，像从前的“乐宫楼”里的狗不理、弄堂牛肉汤和烧鸡等等。

至于上海点心，始终没有发扬光大，讲到上海点心，家喻户晓的就是“王家沙”了。

在1945年创立，怎么叫这个名字？原来取自地名，当今的南京西路石门路口称为王家厍，这个“库”字上面没有一点的“厍”字，发音为“沙”，因为这家店叫了这个名，后来连整个地区也叫为王家沙了。

旧时，这家店所以能出名，全靠脍炙人口的四大名旦：蟹粉生煎、虾肉馄饨、豆沙酥饼和两面黄。当今该店结合所有江南点心，种类上百种，开了好几间分店，变成了一个饮食机构，合并在梅龙镇集团中，势力更大。

进入门口，楼下是不让客人坐，一群员工在拆蟹粉，制作生煎包，地方卫生，过程干净，看得清清楚楚。

即刻热腾腾蒸一笼来吃，很香，汤汁又多，皮薄如纸。外表

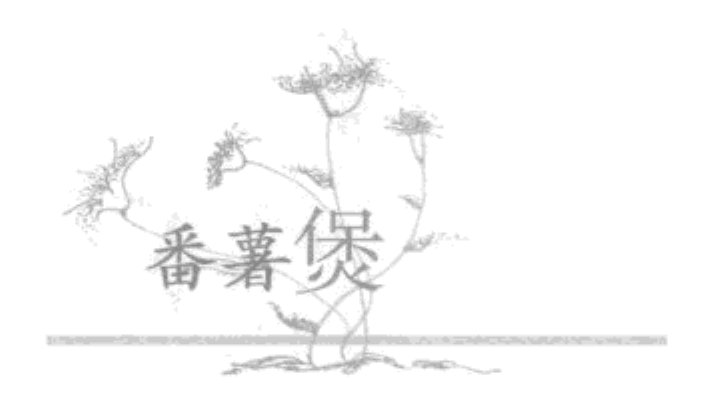


平平无奇的白菜春卷，一咬之下里面是湿的，鲜肉小抄手是细小的云吞，配全色血汤吃最佳，用的是最新鲜的猪红，虾仁两面黄比普通的上汤炒面精彩得多，萝卜丝酥饼也很好吃。

看到有猪腰虾仁汤面，马上要一碗，味道不逊杭州的“奎元馆”。

甜品有五仁酥饼。八宝饭有个独特的名字叫“不太甜”，吃了的确是不太甜。

在香港的上海人老饕一定记得这家餐厅，想起来口水直流。我本来想请“梅龙镇”过来，但它做的是大菜，不适合美食坊的风格，还是它属下的“王家沙”好。大家有口福了，下个月就在香港开张。



番薯煲

来到广州，第一发觉的是入境表格已经改进，纸质厚了许多，不像从前像玉扣纸那般粗糙，大小又刚好，大一本护照一点点。

设计很悦目，每一个栏都够空位填写，是因为把那个调查旅客身份的部分删除，从前有什么行政人员、工人、军人等等的询问，一点也不起作用，删掉是德政。

海关也开了6个柜台给外国旅客通过，不必排队排那么久，职员的制服也整齐干净，不少老美都点头赞许。

广州的高速公路愈建愈多，塞车的情形少了，车站附近也看不到那么多的无业游民，如果你很久没去广州，一定会觉得它的进步。

从广州乘汽车到花都，这个区也发展得快，我在那里办完公事后返广州，看见有一条直通的高速公路快要完工，到时从广州到花都只要20分钟。

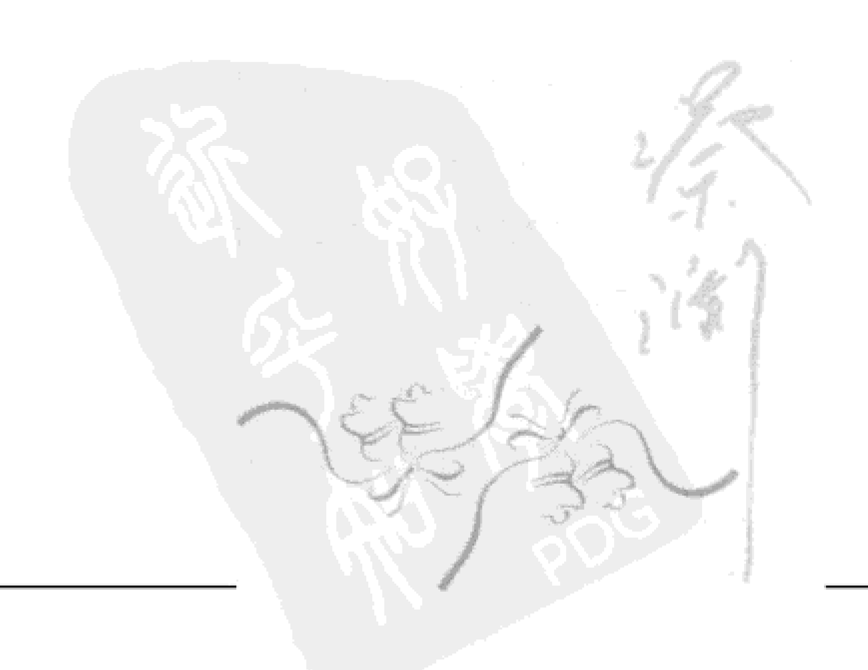
入住白天鹅酒店，柜台还是记得我上几次住过的同一间房间。

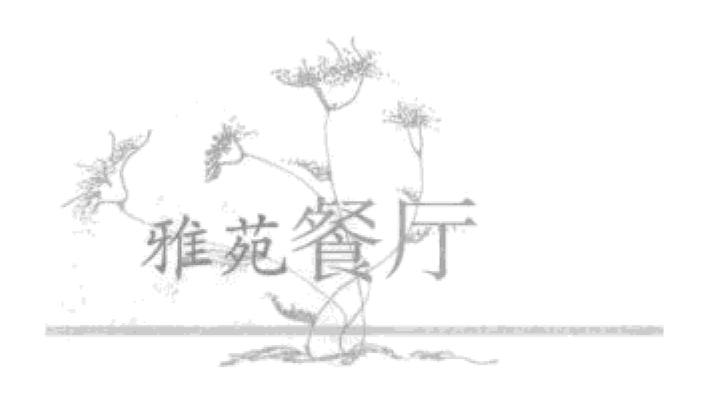
这次主要的还是看几间食肆。“正斗”老板何先生开的葡萄牙餐厅装修很豪华奢侈。全部都是用厚玻璃组成，内地人流行在



房间进食。那里也有4间私人宴会房，其中一间有张玻璃的圆桌子，非常巨大，中间是空的，但有一个入口，让侍者把食物拿到你面前，设计得非常周到。

雍雅山房占地很广，半个山坡般大，生意兴隆。这家人以吃鱼头锅出名，但是我喜爱的是他们的大芥菜番薯煲。即刻偷师，原来是把大芥菜和番薯放入锅中，先煲它20分钟，再把狮子头般的猪肉团烧个10分钟即成。真没想到番薯入菜也那么适合，番薯本身有甜味，这道菜只要加一点点的盐罢了。简单又好吃，做起来不会失败，各位不妨试试。





雅苑餐厅

很怕应酬，更不喜欢广州的所谓“港式”海鲜酒家，吃来吃去鲍参肚翅，看了就怕。

到了晚上，约几个谈得来的朋友，去一家家庭式的菜馆，叫“雅苑餐厅”。

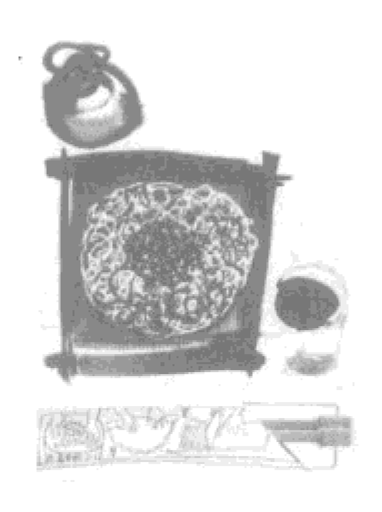
基本上卖的是潮州小炒，但已经广东化了，和粤菜差不多，在广州已算难得。

“白灼双连”是把牛的胃片得很薄，许多客人都点这道菜，我们也来一碟试试。这里的菜都是小小碟的，来多几款也照样吃得完。觉得很硬，没有想象中那么脆，如果酱油中不加点糖和味精，更是无味。

因为香港闹鸡瘟没得吃，就要了半只白切鸡，不像午饭吃的那只又油又滑，勉强合格。

“腊肉粉丝”中加了大量的松子仁，这道菜还惹味，一下子给我们吃光。

“咸鱼蒸鱼腩”用的是鲩鱼腩，和马友一起蒸。这道菜我们在香港常叫餐厅做，用的是海鱼，较鲜。友人徐胜鹤叫它为“生死



恋”，生的是活鱼，死的是咸鱼。

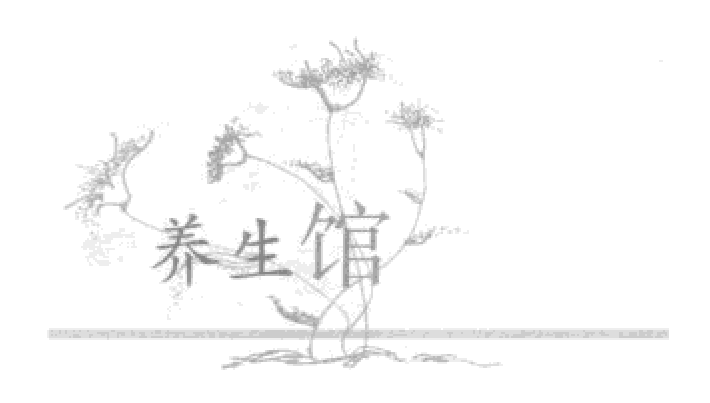
“美酒猪腰”做得一点异味也没有，猪腰一向难于处理，尤其是雪冻过的话，更不能接受，这里做的姜味很重，酒也下得够，大家举筷，一下子空碟。

“枝竹云耳”是斋，我们都是食肉兽，吃了一点就停下。

“番茄蛋牛肉”最像妈妈炒的，牛肉已剁碎，不太硬。

“咸鱼饭”的咸鱼下得不够，不满意，再来一煲“咸蛋油盐饭”。

这才是精彩绝伦，看起来很普通的饭，下的配料只是咸鸭蛋蛋黄，蛋白弃之，吃进口咸淡适中。这道菜可以偷师，下次拿来表演表演给大家吃。



养生馆

药膳曾经出现过一阵子，但很少做得起色，原因何在？最主要只有一个：不好吃。

最近到广州，在远洋宾馆后面的一条小巷子里找到“养生馆”，吃后完全改观。

这里做的，像家庭小炒多过什么药膳，以炖品为汤，盅头饭为主食，焖黄豆、炒油菜佐之，完全没药味，还以为是妈妈做的菜。

从前在上环还有一些炖品大牌档，当今已灭迹，广州的这一家人依足古传统，蒸笼里一小盅一小盅，真材实料炖出，每一种都经过3小时以上的火候。

怎么看得出毫无虚假？很简单，吃汤渣就知道。喝了浓汤之后把剩下的鱼、水鸭、牛腰等淋上酱油，分量足够，又是一道好菜。

大家又认为药膳很贵，内地的租金人工材料皆廉，店里最贵的是补虚损、益精气、壮阳滋阴的冬虫草水鸭，一盅45块人民币。

其他的花旗参水、川贝鹧鸪、桑寄生黑豆塘虱等也有同样功



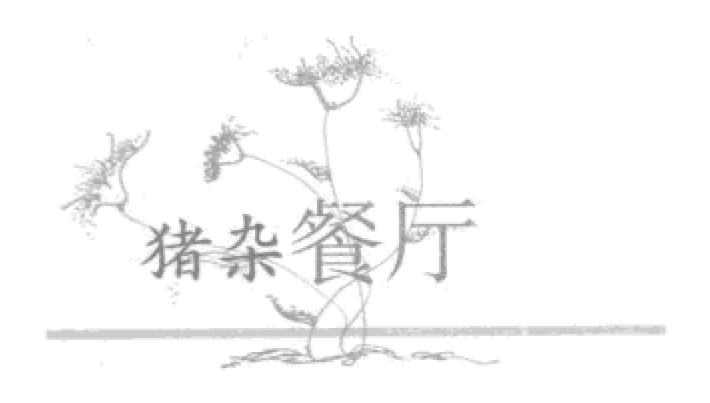
效，不过是10块钱。谷芽鸭肾、淮杞鹌鹑、天麻猪脑等更便宜，才卖6块。

各种炖品在菜牌上注明是针对什么病症。饭类有榄角肉饼、冲菜牛肉、味菜猪肚等等，每盅价钱统一为6块。

这里还有清热利咽茶卖3.5块，去湿消滞2块，最好吃又有益的是特制的龟苓膏，绝不苦涩，卖4块钱一盅。

甜品贵的有雪蛤红莲鹌鹑蛋，治体虚乏力、神经衰弱、精力不足、容颜憔悴，卖18块。南北杏雪梨治肺燥干咳，4块钱。

由著名的沈医师和李医师主理，可向店里约时间，专程为病人把脉，并开出应食的疗方。店里挤满客人，都说价钱和吃饭盒差不多，不如前来疗养疗养。



猪杂餐厅

在番禺，新华书店的何先生带我们去吃夜宵，地点我已不记得了，说是以猪杂驰名，刚从屠房拿出来的内脏，还会弹动。

一大片的广场停满车，户外室内拥满客人，的确是一家做得很成功的餐厅。

坐下，侍者来写单，向他说最多人叫的，有什么要什么。

第一道上桌的是猪杂水。所谓水，即是汤，用药材做底的猪杂汤中，捞出猪肝、猪腰、猪肚、猪粉肠。吃进口，粉肠皮硬得咬不动，不可能是刚当的东西。

盐焗猪腰和盐焗猪肚跟着上，前者切成片，白色部分没剔除，看得心中发毛，取其边吃了一小片，还好没有异味，但咸咸的，也没有其他味。后者更淡味，是冷冻玩意儿。

店主人喝得大醉，和一位书记人物一起过来，大谈员工管理哲学之后，忙要我给意见。

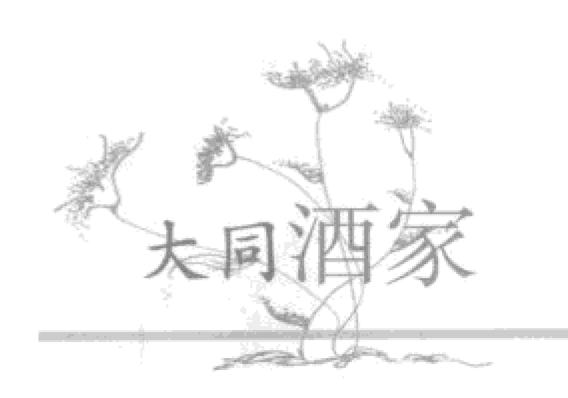
指着那两碟盐，我说不是生的吧？主人解释要事前做好，无法等到深夜，我也接受。他即刻叫侍者另上几碟白灼的猪杂，这次才有点儿像样，尤其是他指定要吃的猪红，做得真不错。香港



绝对吃不到，把软绵绵的猪红做得爽脆，需很高超的技巧。

“我就是靠这碟猪红起家的。”主人说完把他的奋斗史从头到尾说得一次又一次，“把我忙死了，我什么事都亲力亲为，已经好几天没休息。”

刚刚自豪的管理哲学，说什么让员工发挥潜能个性，亲力亲为的话，就代表了抓权不放呀，我心想，但没说出口。我们已吃得很饱，但他强迫要试多几个菜给意见，我给的意见他又不听，最后要我试鸡，说一天可以卖2000只。我问有多少桌，一桌能有几轮生意？主人回答得干脆：最多可以换500条桌布。500条？就算一桌叫两只鸡，也卖不了2000只鸡。



大同酒家

我在广州的“大同酒家”办宴席。

“什么地方不好去?”友人说，“那种国营的餐厅已经失去水准，而且服务一定很差。”

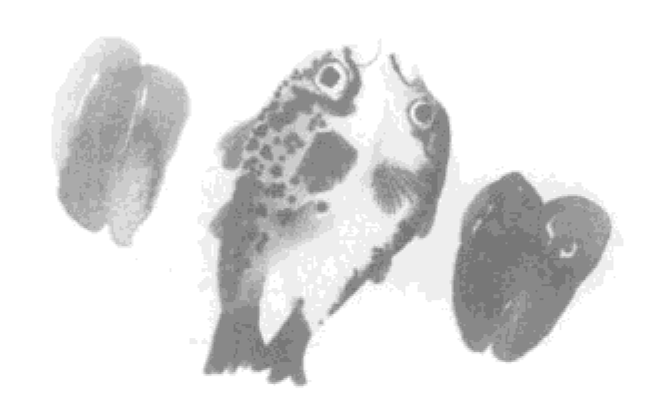
我不同意，老字号还有3斤铁。服务是一种互相尊重的事，只要忍一忍，大家客客气气交谈，对方绝对不再板着脸。

自己和同事先去“大同”数次，向老师傅请教：儿时吃的菜，还有哪几种记得？讲了一个名字和做法，啊，很好呀，还做得出吗？当然可以试试。

就那么试了又试，试出失传的菜式。

一共弄出了18道菜：桂花扎和鸭扎拼盘、宝玉藏奇珍、白雪生虾仁、玉簪田鸡腿、脆皮鸡、五彩水鱼丝、珧柱霸王花、姜芽香扣肉、味菜猪大肠、玉树鱼仙岛、银鱼戏春水、绿生天鹅、蔬菜素饺、猪脚姜醋、芋上珧柱、娥姐粉馃、生磨芝麻糕、果仁叶果。

单单举一种桂花扎吧！鹅肠切开铺平，内加一层很薄大肥肉，再放一条猪肝，卷了起来烤香切片，上桌时用筷子夹起一块看，



肥猪肉已经烘得透明，油尽去。吃进嘴，满口汁，天下美味之一。

大家吃了都很满意，只有一位老先生说："大同食物，大不如前。"

我当然同意他的看法，他幸福，他吃过，我们却是第一次试到这种在香港少见的菜，已经觉得很不错了。

"大同"还是开在那江边长堤，室内已装修再装修，但从窗口看出去，风景还是旧时一般美丽。

另外几层楼，有吃早茶的，八九点已让客人跳跳名副其实的茶舞。

广州的另一家老字号"大三元"已关门。





沙河大饭店

半夜回到广州中国大酒店，赶了一篇稿。这家旅馆的服务态度真好，经上次投诉，已在房间内装了一个传真机。

黎明，肚子饿，本来可以就地在餐厅叹早茶，但决定去沙河吃沙河粉。

沙河离广州市中心半小时左右的车程，那么多家食肆，哪里最好吃？是不是大排档更有味道？这是众人的问题。

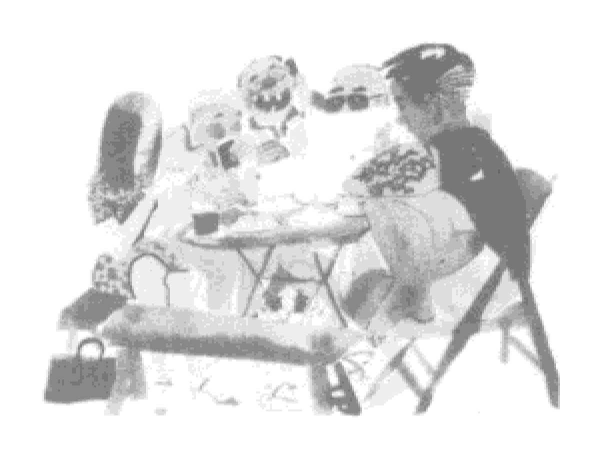
不必烦恼，沙河的沙河粉，到“沙河大饭店”吃好了。

酒店里的东西行吗？有些当然只是敷衍住客，但是沙河的这一家，历史最悠久，五彩沙河粉，也由他们首创。

沙河粉那么好吃，主要是用白云山麓“蒲涧濂良”之山泉水，粉则用增城的米磨的，还需要摆一年才够黏力，新米做不成，这是大师傅的秘诀。

用胡萝卜汁着橙色、菠菜绿、芥末黄。鲜红的大头菜盛产时期，还用它来染成玫瑰红。

能够做到薄而透明，韧而爽滑的沙河粉，做法和我们在香港见到的不同。我跑到厨房去，看见大师傅把米浆倒进一个大筲箕，



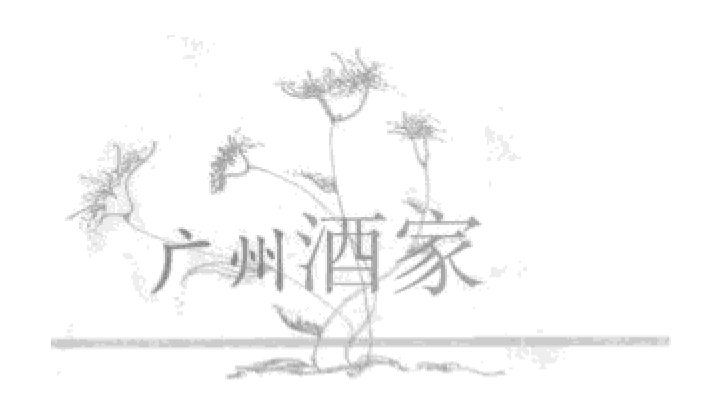
底部铺了布，用了很大的力气把筲箕摇动，使到米浆均衡地贴在布上，再将那些大笼子一个个放进大炉里头蒸熟。

切粉也是一大学问，人手切的比机器还要整齐。把粉做成咸酸苦辣甜的五种人生味道，主要靠配料。咸的有干炒牛河，酸的淋咕噜肉酱汁，苦的是用鸡蛋和凉瓜一齐炒，辣味来自芥末，甜的则是撒上白糖和芝麻。

除了粉，牛腩肠粉煲也很受欢迎。制法变化多端，什么都试一试可叫“沙河粉宴”，就包罗万有。付账时，便宜得发笑。

去广州，别失去到沙河吃沙河粉的机会。





广州酒家

到老字号，总比去新派酒家好。这次来到广州，光临的是历史悠久的“广州酒家”。

它还是国营的，外客听到国营就皱眉头，但现在领导人已不穿中山装，“广州酒家”装修得美轮美奂，四边厅房，中间一个大天井，从楼下望上，像李翰祥的怡红院布景。

是临时决定去叹早茶的，友人之前挂电话，说星期日要找位子，难如登天。

老总温祈福先生很给面子，亲自来迎，走进一间很大的厅房，几样精美的点心即刻上桌。第一个入眼的是荷叶饭，用绿颜色的新鲜荷叶包裹，在香港就吃不到。

白饭一粒粒，略带碧绿，吃起来一点油也没有，是高手的烹调技巧。

灌汤饺也名副其实灌汤，装进蒸笼拿过来，不像改良的，浮在汤中游泳。

一碟排骨接来，用筷子夹了一块，肉包着骨，绝对不是乱七八糟的部分。一看，还用凉瓜铺在碟底。



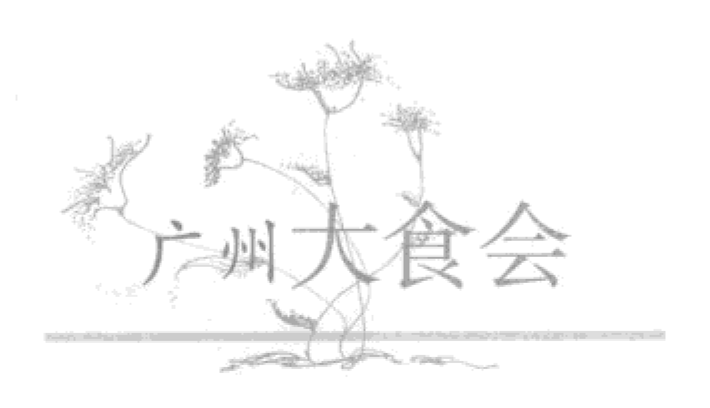
虾饺烧卖叉烧包继之，都是大路的点心，并不花巧，但是吃起来碟碟原汁原味。一般香港客可能觉得无什新意，但懂得欣赏的就会赞叹，原来这才叫点心。

地方够大，可以带百多个旅行团团友来这里吃一吃。温先生说下次我来，做一桌点心宴，包能试到濒临绝种的食物。

店里也办满汉大全筵，吃两天六餐。不是三天吗？我问。温先生解释：猴脑熊掌等已不入宴了，所以不叫全席，叫满汉精选。

还有一种叫黄金宴的，专吃贵东西，谁没试过？但是对“五朝宴”，我则大感兴趣，将唐宋元明清的名菜复古，不知味道如何？等我试过满意了，再带各位前往。





广州大食会

这次去广州，主要是对消夜的餐厅还是不满意，想找一家更好的。

9月中我将带老友去吃东西，他们都是参加过我海外旅行团的旧团友，为答谢大家，团费只收回成本。

从香港出发，抵达广州时正好是中饭时间，走到沙河去吃沙河粉，再入住白天鹅宾馆，沙面这个岛面临珠江，周围以前都是大使馆，很有格调。宾馆房间全部翻新，是国际级的五星水准。

再到有人弹古筝的地方驻足，晚饭在广州酒家吃五朝宴。休息之后，消夜再去另一间老字号的莲香楼。

有些朋友嫌老店都是国营，怕有失水准，但我一向说烂船也有3斤铁，一定可以找出一些怀旧的佳肴。广州酒家布置得富丽堂皇，绝不逊私人开的，一洗国营印象。莲香楼有几道菜非常出色。像这次去吃到的炸莲藕，看起来像一块小月饼般大，莲藕洞中塞着肉。整块莲藕有什么好吃？咬一口，才知道莲藕只是薄薄的上下两片，中间都是馅。平凡之中，手艺高超。还有他们的羹，铺在碗底的是一片迷你新鲜荷叶，喝了即刻知道绝对不下味精、原



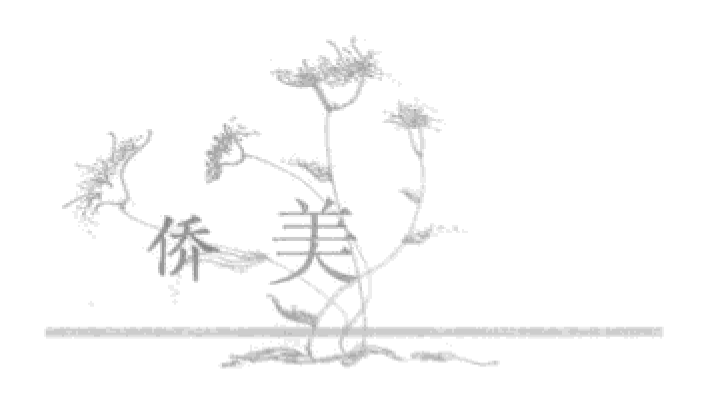
汁原味。还有……还有……

第二天一大早登白云山饮茶，俯观整个广州市，用九龙泉的泉水做出的布拉肠粉和各种点心，非一般茶楼吃得到。

午餐找到了新兴饭店，做全羊宴。不能接受羊膻的朋友另设一桌美肴，只是太可惜了。吃完回香港。

上次写过广州酒店，有位读者还以为我要带人去吃猴子脑，其实不然。其实我再三重复，野味并非我所好，真不如每天练习做出来的鸡猪牛羊。肉类中，吃到羊肉才是最高境界，很多人都和我一样，是个羊痴。这次把羊肉宴排在最后一顿，是个高潮。





侨美

从日本回香港，住了一晚，第二天又匆匆北上，来到广州。好像对这个城市颇有缘分，这几个月来去了好几趟。广东的三大旅馆为：中国、花园和白天鹅，比较起来，还是白天鹅最好。

位置沙面岛，从前是大使馆区，周围建筑物格调很高。从房间望出，就是珠江了。

大堂设于二楼，从地下那层走出去，就能找到一家叫“侨美”的餐厅，从前“牛车水”的旧址。

消夜在这里吃，有几样很可口的。

首先上桌的花生，用碎肉和香料卤之，略带甜，嚼起来很香，百食不厌，当晚我们5个客人，吃了6碟，真不要脸。

“侨美”前身是桥底的大排档，有一道叫“桥底炒”的，用的是干面，本来干面没什么吃头，但大师傅掺以猪耳朵丝和红辣椒来炒。干煸之中，带出美味，非常特别，在香港吃不到。

南瓜粥也很棒，比番薯粥更甜。

消夜总要叫些蔬菜，这里有酿通菜，把肉塞入通菜梗中，很费功夫。



主人杨治益先生专程赶来，年约30岁余，长得可英俊，在香港可以去当演员，进门就问：“有没有吃过狗仔粥?”

“什么？狗肉熬的?”我们惊奇。

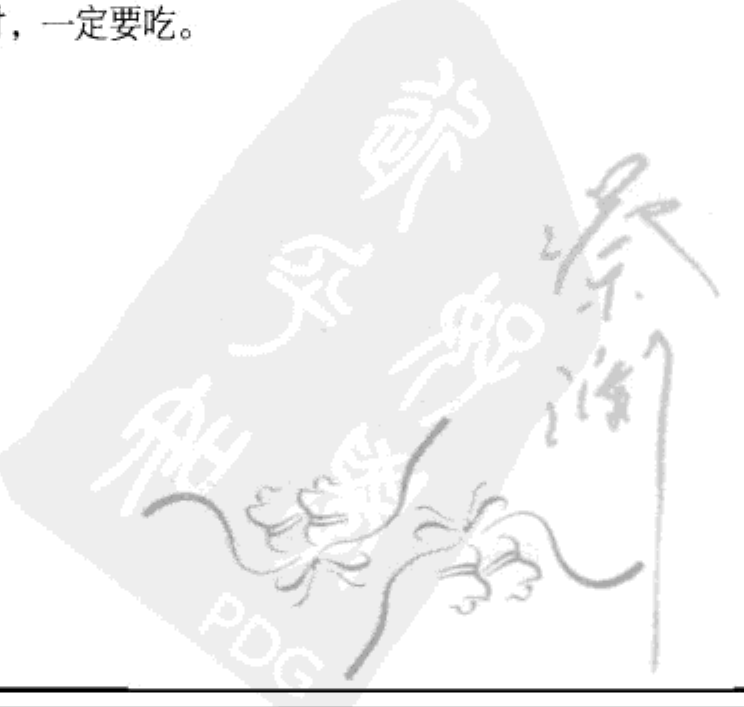
“摵一碗试试。”杨先生说。

粥还用摵的吗？大感惊奇，原来是把白饭搓成条，一块块拧了抛入高汤中煲出来。



广东人一块叫一旧，原名“旧旧粥”，现在叫为“狗仔粥”了。

香港的狗仔队，来广州时，一定要吃。





民间瓦缸煨汤馆

友人带我去的那家深圳菜馆，在外面一看，写着东北菜、湖南菜、四川菜和粤菜全部有得供应。心中发毛，那么多地方的菜都会做，做得一定半桶水，怎么好吃?

斜对面开的那家一看不同就是不同，门外摆着6个1米方圆的大瓦缸，呈褐红颜色，极吸引过路人的注意力。

我手一指，非试不可。走进去，地方宽敞，我们旅行团的80个人，绝对坐得舒服，这是先决条件。

原来这是一家叫“民间瓦缸煨汤馆”的餐厅，特制各种炖汤，放在那6个大缸中煨7个小时，侍者用铁钳子把一锅锅的汤夹出来，热腾腾上桌。

汤分莲藕棒骨、豌豆排骨、猪脚黄豆、元肉煨乌骨鸡、生鱼豆腐、茶树菇煨排骨、老鸭煨猪肚、香菇土鸡、竹荪酱萝卜煨老鸽、双鞭、金菇煨石鸽、水鱼北芪煨土鸡、海龟野鸭和花旗参虫草龟蛇等等。

叫了几个，味道果然好，矿泉水做底，真材实料，绝对没下味精，这是外江佬的煲汤，但也不比广东阿二做得差。

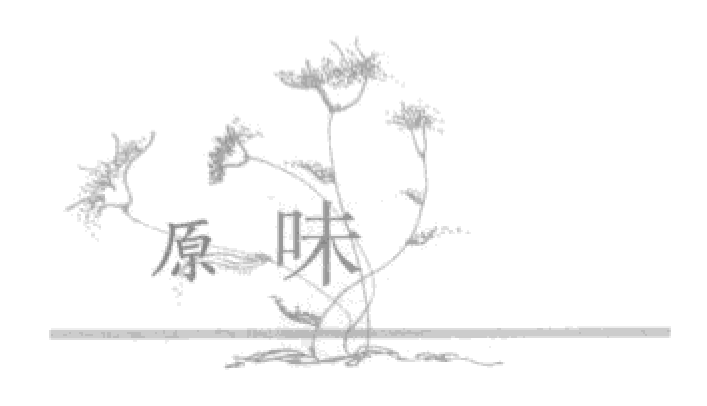


特色小菜有竹编烤鲫鱼，是真正用一片竹编盛着上桌，鲫鱼上面铺着很多条烤得发焦的葱，葱味入肉中，很特别，也好吃。

鄱湖蒸鱼头，把一个大鱼头分瓣，蒸熟之后放在碟底，上面铺着一层很厚的榨菜和辣椒，刺激得要命。淋上鱼汁，已可大吃白饭三大碗。

说到饭，这家人用一个蒸笼上桌，里面是用糯米包着一枝枝的排骨，排骨已经蒸得软熟脱骨，肥的部分渗进米饭中，淋上酱油，包你吃得停不下筷子，不说特别不收钱。





原味

到深圳去试食六家有意参加美食城的餐厅，吃了之后，发觉六间之中竟有五间水准非常之高，收获丰富。

其中之一叫“原味”。上一次来的时候走过，看见一块大招牌，用一张老人的黑白照片放得很大，留下深刻的印象。

店主李健先生走出来聊天，他原来是学舞蹈的，从北京来，又设立广告公司和卖家具，忙得不亦乐乎。

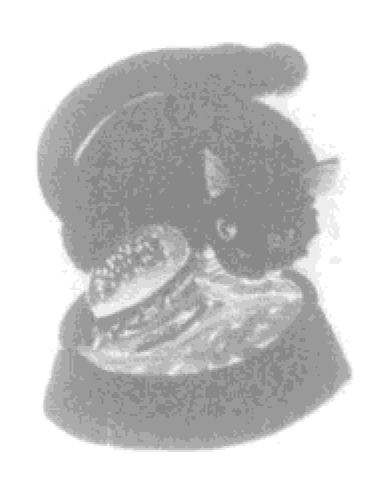
“招牌上的老人，是你的父亲？”我问。

李先生笑了：“是我在电脑上看到的一张旧照片，没有名字，是什么人连我自己都不知道，绝对不是我父亲。”

看了菜单，其中有一道叫“一炮四响”的，我说就先来这个。

原来上桌的是四层的火锅，第一层是蒸、第二层是汤、第三层是烤、第四层是涮。

吃的尽是羊肉和鱼，两种东西并起来成为一个“鲜”字，非常之特别，在广州和香港都没见过。汤是羊胎和鱼虾的，有点恐怖，但是李先生说：“可以帮助美容，女士们对这一菜特别有兴趣。”

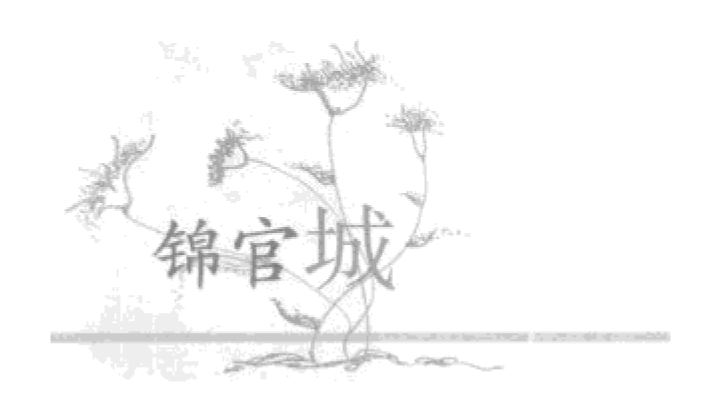


蒸是粉羔羊排肉，烤是烤羊腿肉，至于涮则用海南岛的东山羊灼之，烤的部分，不吃肉的话可换羊心或羊肝，又送青菜、萝卜各一份，整个套餐卖148元人民币，可供三个人以上吃，情侣可叫半份，价格88元。

嫌羊膻，可叫一套78块，半套48块的鸡、鸭、鱼、猪的配搭，叫做一炮四响。

活鱼两吃更是将鱼头和鱼肉分开制作，加以北方千层饼佐之。鱼头用清汤或辣汤来煮，鱼肉则可以椒盐或回锅，辣得要命的是水煮鱼肉，很刺激。





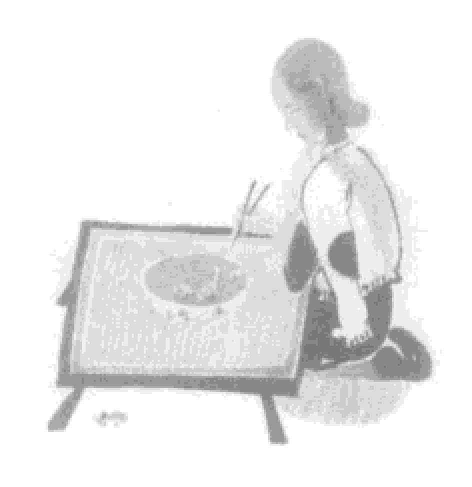
锦官城

最初听到“锦官城”这家餐厅，有人还以为是卖韩国菜的呢，其实这是四川成都的雅称，当地生产价值连城的“蜀锦”，唐朝开始已专设“锦官”一职，管辖专供朝廷的蜀锦。开在深圳的“锦官城”由成都市川王府餐饮娱乐有限公司投资，地方布置得美轮美奂，但保留古朴优雅的气氛，食物又如何呢？

大家的印象，四川菜一定是辣，不好此道者敬而远之。“锦官城”不乏辣菜，但是其特点是可以做一点都不辣、又非常美味的高级四川菜。

最先上桌的冷菜已摄住客人，碟中摆着长条白色的东西，一看以为是白菜，吃进口才知道是猪耳朵。原来在片开时去掉软骨，把猪耳和猪面一块儿切成的，师傅刀功之厉害由此可见。这道菜叫做“山椒耳脆”。

“蜀汉全家福”是把各种蔬菜和肉类放在一个像花瓶那么高的坛子里做成，味道香甜，浓郁之中汤还保持清澈，是把整个缸子放在蒸笼中，花很长的时间炖出来的效果。“叫花肥肠”是用叫花鸡的做法炮制猪肠，又香又嫩，入口有咬头，又不是太硬，猪



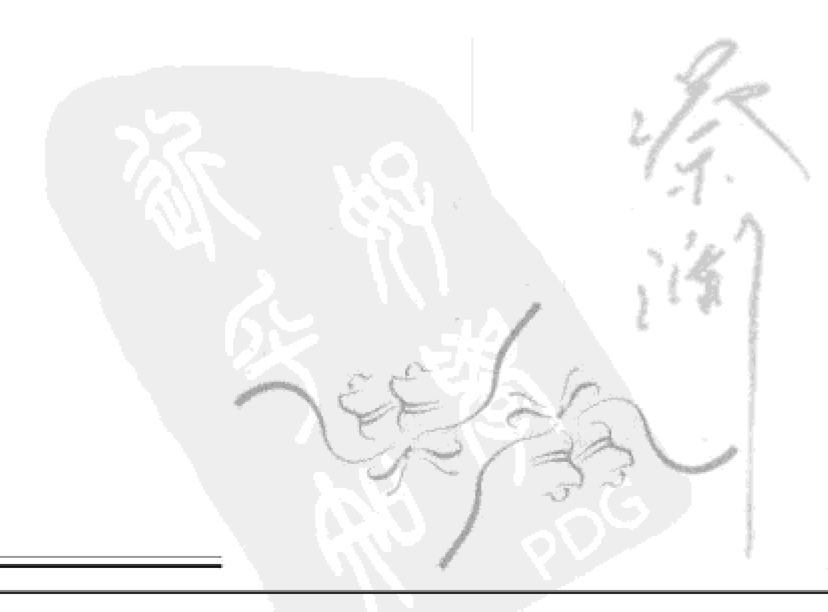
肠够肥，是此道菜的精髓。

珍珠土豆烧野生甲鱼，菜名花巧了一点，其实是将薯仔挖出，一粒粒像鱼蛋形和甲鱼一齐焖出来，胜在甲鱼不是养殖，原汁原味。

仔鸡豆花和豆无关，是将鸡肉剁成细蓉，再将老鸡和火腿炖出上汤烧滚，把鸡蓉倒入，一下子凝结成豆花状的汤菜。

最后上的西瓜盅是糖水，外皮雕功精细，在香港卖，手功钱已不得了，但只收90元人民币。

热情招呼的副总经理严礼蓉女士说："下次再来，做一桌全辣的给你试试。"





深圳泮溪

广州的百年老店“泮溪酒家”，一向以点心著名，他们在深圳开的分店，也有这个传统，点心师傅的地位，比烧菜的高。

认识了该店的副总经理徐庆明之后，由他介绍了点心部主管、特级点心师陈穗生。

与陈师傅聊了又聊，前后去了四五次，每一回都由他身上挤出些被遗忘的菜谱，做出来后试了又试，终于弄出15道点心来，其中只有两种一般客人尝试过。

两种普通的是家乡螺肉粥，与陈师傅研究时说要一个粥，猪红本来味最佳，但嫌太平凡，陈师傅想起小时吃过用螺肉螺头熬出的粥，就决定了下来。

绿茵白兔饺也不稀奇，香港师傅也做得出像白兔一样的虾饺，只是不肯下多余的功夫，但这里吃的不但外形美，馅也地道，虾和猪肉的分配恰好，不像香港的一味多虾。

鹌鹑千层酥就很难吃得到了，酥是一圈圈烘好搭上去的，中间有鹌鹑肉为馅，最后一层用鹌鹑蛋煎成荷包蛋形，蛋黄还是软滑的，那种细功，令人叹为观止。



锅贴上桌，原来馅是用豆腐，还是第一次吃。豆腐为馅的构想相当奇特，但嫌味淡，大师傅加上了雪菜，就刚好，也能成为一道上等的素食。另一味斋的是千层萝卜酥，是以潮州月饼式的千层皮技巧做出，中间的萝卜干切成粉丝般的细条，一咬甜汁流出，问你服不服之？

鸳鸯靓肠粉绝对不是普通肠粉可比，一边甜一边咸，前者本身比白糖糕更美味，蘸花生酱吃，后者中间已加了榄角，蘸的是以榄角磨成的酱末，是点心中的绝品。

再下来的香蕉六和卷、蚬肉韭菜角、鸳鸯糕、黄金鸡粒饼、马蹄糕、甘笋香芋泥、山楂玉液盏等，不一一介绍了。叉烧包一打开是绿色，以芥兰为馅，叉烧粒佐之。

巴蜀风

深圳《大公报》的记者小莫，推荐我去一家叫“巴蜀风”的小馆。我们一群五人杀到，是间三层楼的建筑，拥满了客，门口还要排队。

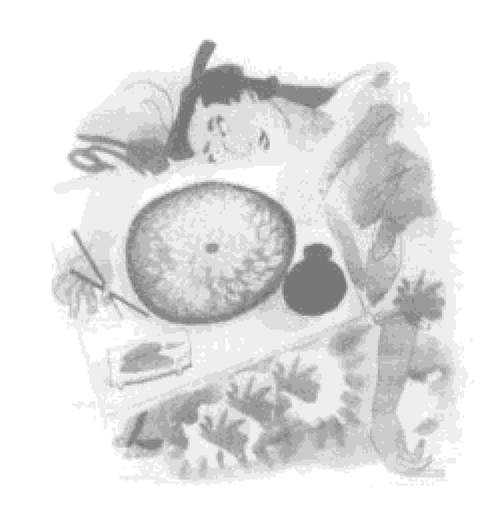
室内装修得纯朴，男女侍应穿民间服装。近门处设了两个摊位，一边卖卤肉香肠斩件后夹大饼，一边卖凉食。气氛营造得很好。

火锅在四川很流行，这里也有，但见其他桌上摆的尽是些碟头的菜。

我点了几道之后，等待上桌时先叫碟鱼腥草来下酒，这种也叫“猪屁股”的叶子很惹味，拌得又麻又辣，连灌几瓶大金威啤酒。

水煮猪脑上桌，由一个巨大的高身瓷碟盛着，上面漂了一层很浓的辣椒油，还撒着大量干辣椒粉和山椒。吃进口里，又滑又香，哪怕什么胆固醇？胆固醇分好坏，人家吃的是坏的，自己吃的是好的。

吃得兴起，再来麻辣内脏，有猪大肠、猪肚和猪红，另有大



量的蒜头沉在碟底，捞起来一颗颗狂咽，再喝一大口辣汤，看得那位不敢吃辣的朋友心中发毛。

为了他，点一碟“蚂蚁上树”，应该不那么刺激吧？岂知此君吃了还在大喊辣得要命。最后由他自己点了鸡蛋炒野菌。

过了晚上9点，才有“鬼饮食”可吃。这是民间传说中的菜，从来没尝过，原来是把四川的家乡小食一小碟一小碟上桌，全部是送酒的好料。据说是在西汉时代已有，卓文君做给司马相如吃的，流传至今2000多年。

听邻桌客人谈话，都带四川口音，喝的全是烈酒，大叫过瘾，说在深圳旁的餐厅做的菜，全是淡出鸟来。

除了成都，在“巴蜀风”吃的最为正宗，各位去试就知道，要是顶得消辣的话。

云南风味餐厅

深圳有多家餐厅没去过，这次偷空去了一天，吃了几家，准备下次再走一转，就可以组成一团，带朋友们来大吃大喝。

到过云南，一直对傣家菜有好感，这次在深圳的“云南风味厅”又吃到，水准不错。

地点在春风路3002号，开在一家叫“金碧酒店”的里面，装修得高级。

先来竹筒酒，是他们自己酿的，从一条又长又大的竹筒中咕哩咕噜地斟出白色的液体，已冷冻，喝下去感觉很清甜，酒精度数虽然不高，但一连几大杯，也能醉人，小心小心。

四款小菜之中，样子像冬虫草的炸山根，炸得和薯条一样，味道最普通。凉拌贡菜，爽脆弹牙，像最新鲜的榨菜。苦刺花则是苦到极点，非一般人可以接受，但苦后带甘，又是另一番风味。凉拌树花的树花，像鲜发菜，又像日本海藻刺身，最为可口。

竹筒鸡是汤，味道有如泰国冬阴功，但没那么辣，浸熬得乳白色，吃得过，但是我还是喜欢“蝴蝶扑泉”，侍者说下次可以为我准备。



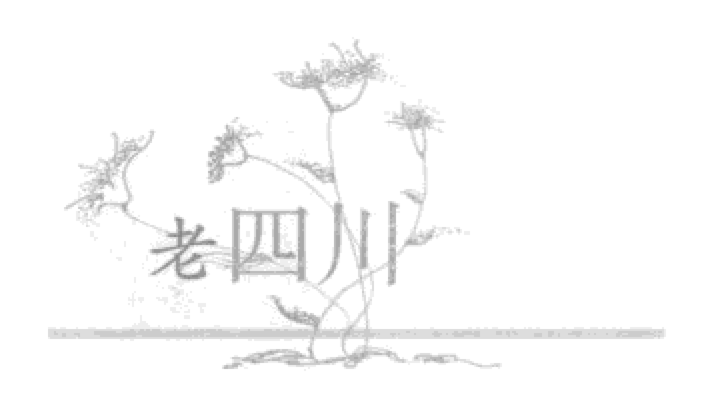
香草炸鱼最受客人欢迎，我则不喜欢，最特别的反而是傣味烤鱼，以大量的芫荽和香料酱烤出来，吃了包你上瘾。

还有炸牛肉干巴、黑三剁、干炸臭豆腐、椒丝小灰菌、粉蒸肉、沾水苦菜等等。中间拿出来的饭食和饼类中有香芋烧糯米，带甜，像中山的金咤，很好吃。玉米粑粑是把最新鲜的玉蜀黍磨碎蒸出来的，很香，竹筒饭也可口。

最后的过桥米线，把整个碗烧热了才上桌，陶碗烧得带黑，像是一件古董，很悦目。

深圳的餐厅常带给我一份惊喜，店主亲自前来招呼，以为是一个老头，原来是很年轻的女士，颇感意外，也是惊喜之一。





老四川

四川菜最不容易做，如果客人只来吃担担面，香港也只有一家做得下去，深圳情形也是一样，做得最久、最成功的一家，叫"老四川"。

地方可难找，在南山科技工业园里面，周围都是工厂，路弯弯曲曲，还要经过多条小径。这种地方怎么会有餐厅？这么想时，面前就出现了，三层楼，很巨大，后面还有一个游泳池呢，真是怪到极点。

主人热情地招呼，要弄一席宴客，我未到之前已在市内试了四五家不同的菜，胃袋再大也装不下，坚持只吃担担面和麻婆豆腐，这两道最普通的菜，也是最难做得好的。

之前我向友人说过有种四川野菜叫"猪屁股"，味道强烈，不喜欢的人掩鼻落荒而逃，爱上了像鸦片一样上瘾。大家不相信，以为我又在骗人。

"有没有猪屁股?"我问。

"刚从四川运到。"主人回答。

用了又麻又辣的酱拌了出来，座上10人，6个爱吃，其他的受



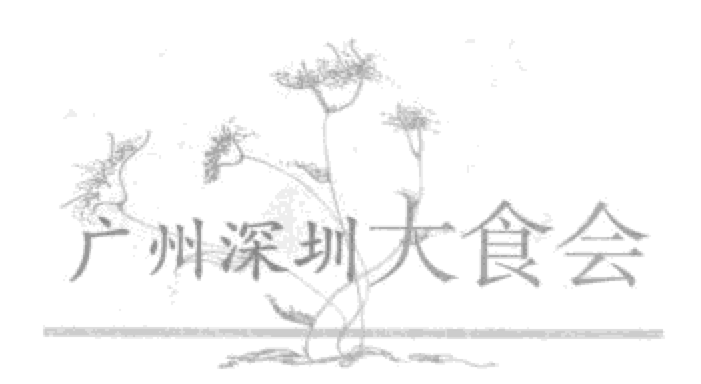
不了那股像鱼肚子里的腥味，所以“猪屁股”也叫“鱼腥草”，我相信你也会喜欢。

担担面来了，每人一小碗，浮在上面的面条怎么会是白色的呢？用筷子一拌下面的肉碎和酱料，也呈鲜红。一入口，对味，真是极品。有了猪屁股刺激又连吃两碗。

忽然上了一大盘的红色东西，都是爆香的辣椒干，从远处已经闻到，拨开辣椒干，才找到里面的鸡肉，又脆又弹牙，又是极品。

麻婆豆腐上桌，味道香、浓、辣、狠四个字，全部包括，是第三道极品。

其他菜有酸菜鱼、粉蒸排骨、蒜苗腊肉、糟汁辣鲈鱼、泡椒炒牛蛙、大肠锅、水煮牛喉……数之不尽。下次组团带各位去吃。等不及的话，自己去吧。



广州深圳大食会

这个月底再次安排大食会，早上10点出发，到深圳午饭，赴广州，入住白天鹅宾馆，晚上粤菜，12点消夜。翌日饮茶，折回深圳再吃一餐后返港。

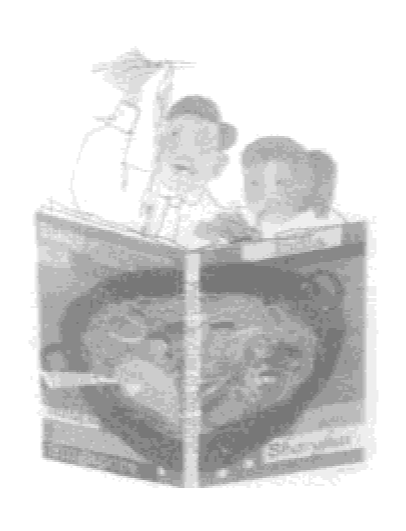
每餐15个菜，共75道。

第一餐的东北菜很特别，材料由东北运来。第一道的酱菜大拼盘中，就有薄公英的叶子、藠头和蒜头的混血儿等，都罕见。蘸了酱包面皮吃。接下来的皮冻，上桌一看，是一片片清透的东西，是用猪皮猪肉熬出浓汤，将渣过滤后冷冻切开的菜。制法繁复，味道清新可口。

酸菜在东北菜中是少不了的，用大量的骨头去熬，酸味并不重，鲜甜是一定的了。

羊肉串，没有印象中巨大，而是把小块羊肉用牙签串起来，像迷你沙嗲。接下来是东北大丰收菜、酱骨架、小葱拌豆腐、扒猪脸、氽白肉血肠、胡萝卜滑子蘑炒蕨菜、玉米大饼、西葫芦蛋蒸饺、煎饼、拔丝大枣和拔丝白果。

晚餐在新荔枝湾酒家，消夜是侨美，各种菜就不一一赘述。



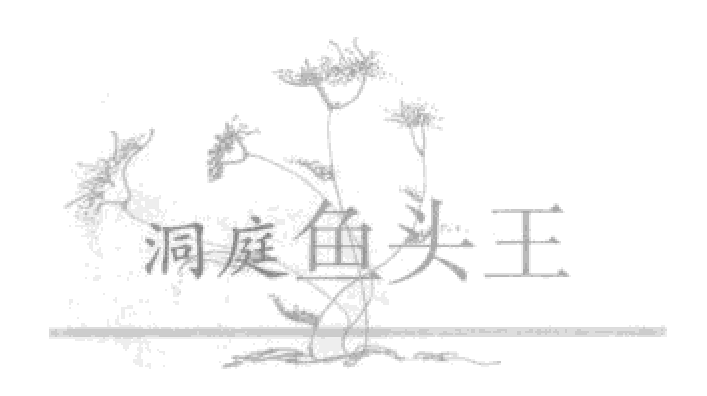
值得一提的是消夜中有一道狗仔粥，但请放心，与狗肉无关，将肉类和海鲜熬汤，再把饭搓成长条，一块一块“搣”断放进去煮。

早餐由白天鹅宾馆的点心大师傅炮制，在大厅做出种种之精美东西。回到深圳，再次去名人俱乐部吃全羊宴，受不了羊膻味的朋友，安排另一桌吃。

一众其乐融融，依我们的行程个别前往也行，但要贵出很多。

美中不足的是，近来内地大肆扫黄，我们光顾过的脚部按摩院有专人弹古筝，没色情成分，但也被封，不能陪大家去做了。





洞庭鱼头王

要在那么多间餐厅中选出有特色的菜，也不是易事。问在广州编辑杂志《饮食之旅》的友人，听说有个大鱼头。

大鱼头哪里没吃过？多数是把鱼头蒸了，再铺上大量的辣椒就算数，两种东西根本不混入味，没什么吃头。

友人带去的是一家叫“洞庭鱼头王”的湖南菜馆，先上了一道原汁血鸭。是以1斤重的小野鸭斩件，骨头多过肉。用鸭血慢火焖之，又加辣，吃时细嚼其骨，不错不错。

接下来的干烧牛肉就嫌硬了，但是年轻人牙力好，用它来干白酒，是道好餸。

干锅臭豆腐鸭掌，是整个铁锅上桌的。鸭掌固佳，印象深的是湖南的臭豆腐，原来是黑颜色的，一块块臭豆腐，吃起来比鸭掌更好吃，但其臭味还是没有上海人的毛豆蒸臭豆腐那么剧烈。

蔬菜有新鲜的雪里蕻，这一道菜香港人就比较少吃得到了。更难得的是高粱做的粿，有阵小米的气味，值得一试。

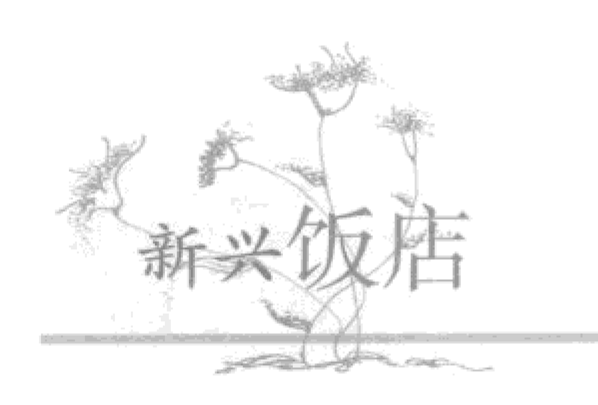
这时，主角登场，5斤重的一个鱼头，装在一个大碟之中，足足有个小西瓜那么大，热腾腾红辣辣地上桌，先声夺人。



用的是洞庭湖天然生长的雄鱼，佐以剁黄辣椒、红辣椒和浏阳的豆豉，先用大量的姜片去腥，然后和各种香料混合煮个30分钟，完全入味。先把鱼头两瓣尖端的鱼唇吃了，再来鱼的脑，躲在骨头中的髓，用根吸管噬之。那么大的一个鱼头以为一定吃不完，哪知愈吃愈辣愈过瘾，一下子扫光，剩下大量汤汁，渌熟个面放进去捞，精彩万分，绝对不是普通店里能吃得到的。

店主姓汤，哥哥叫红卫，弟弟叫红兵。你猜到了，是文革开始时出生的。





新兴饭店

又到广州公干，乘9:40的直通车，因为有餐卡，可以喝喝啤酒，点尽餐牌的菜，再抽根烟，一下子抵达。

在友人介绍的一家湖南菜馆吃中饭，店主坚持请客，我坚持付账。我说吃得好的话，下次让他请，结果当然没有下次。

事谈完，晚上到“新兴饭店”吃，这是广州羊肉做得最好的一家。当晚的菜谱如次：鲜扣顶羊鲍、羊肉鱼翅佛跳墙、羊腩极鲜煲、炭烧羊腿、玫瑰干迫乳羊、捞起羊耳、秘制羊腩煲、咸香羊骨粥和羊肉煎饺。

爱吃羊肉的人可发达了。最先上桌的羊腿，骨头上的肉不多，让我们每一管都啃得干干净净，每根骨头才卖7块人民币，大师傅走出来一看，高兴得很，自喝三杯庆祝。

鲜扣顶羊鲍用珍贵的鲍鱼，当然要把整只羊最珍贵的颈项部分去扣。羊颈肉实在精彩，剩下很多鲍鱼没人举筷。

羊肉鱼翅佛跳墙又是贵菜，每人一盅，要是吃完其他什么东西都不必碰了。结果大家只喝炖出来的汤，是很甜的。

玫瑰干迫乳羊把肉质最柔软的小羊斩成小圆球状，以玫瑰露



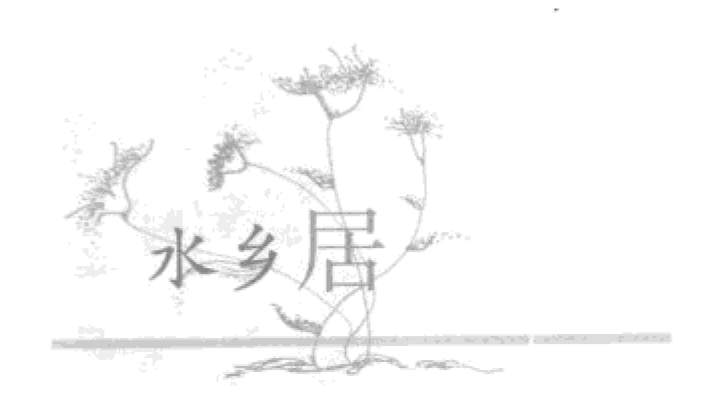
焖之，这道菜很受欢迎。极鲜煲是用鲫鱼和羊腩煲汤，当然鲜。

猪耳吃得多，羊耳倒是新奇，咬头和猪耳边最幼细的部分差不多，但没吃过的关系，众人也都赞好。

咸香羊骨粥是把羊骨烧烤之后煮粥，一煲就是5个小时，味道全出来，精彩绝伦。

羊肉煎饺也够羊味。大家吃不够，再来一客蒸的，用虾饺的做法，皮半透明，好吃。这次，不得不破例，让老板李氏兄弟请客。





水乡居

澳门侯先生对我说我带他去吃那么多的东西，希望也能招呼我一次，内地中山是他最熟悉的，有一家好餐厅。兴趣当然有，就是没时间，这次抛下一切，跟着他走。

从广州到中山，120公里，1个多小时的车程，我们来到“水乡居”。环境幽雅古朴，像出自古装片。

“乡下菜罢了，乡下菜罢了！”侯先生一直那么谦虚地说，大厨兼经理的刘兆忠，人家称为忠师傅的走出来，也这么说。

我回答：“鲍参翅肚可免，我要吃的就是这些乡下菜。”

果然没有令到我失望，做出来的菜样样精彩，是我近来吃得最满意的一顿饭。

萝卜肉排老鸡汤老老实实，一点也不花巧。老鸡一只，煲个六七钟头，用煤，没偷工减料。萝卜滋味错综复杂，一问之下，原来除了白萝卜，还加了青萝卜和红萝卜。

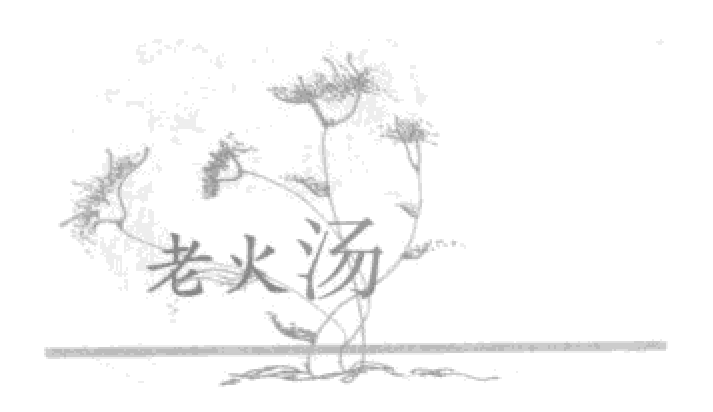
水乡三宝，是用莲藕丝、番薯蓉和南瓜丝炮制出来的肉饼，前者加虾，中间加肉，后者以火腿入菜，没有一件味道相同，真是宝贝。前一汤，后一汤，甜品之前的番薯沙蚬大芥菜煲更是又



基本又好吃，特色出在用沙蚬来吊味。我暗中学习，回到香港可以表演一番。

吃得太饱，侯先生还叫我试试著名的三乡濑粉。我死都不肯，濑粉总是那么硬硬地，又滑溜溜，咬之不烂。在侯先生坚持下我终于吃了一口，才对濑粉这种食物完全改观，原来好吃的濑粉绝对没有上述的毛病，比河粉更美味，真是不试不知。

另外值得一提的是“水乡居”的月饼，是我吃过最好的，五仁月饼不是太甜，油腻之中带清淡，忠师傅的功力惊人，今后选月饼，非他做的，不作他想。



老火汤



"今晚吃些什么?"我问。

"水乡居"忠师傅的手艺我试过，非常满意，今晚不知道出什么菜式。

"不花巧，"他说，"来几种实实在在的老菜好不好？我已经准备了老火汤。"

一听到"不花巧"那三个字，我已打从心中喜欢。近来吃的尽是一些变形菜，变得手法很低，已吃得怕怕。

拿出来的那个大汤煲，有3英尺高，直径1.5英尺。汤渣已捞起，剩下1/5的汤。

看料，有鲮鱼、沙葛、赤小豆、腩肉等等，都是很平凡的东西。

一喝进口，浓郁香甜，是广东人煲汤最高境界的样板。

"辛苦你了。"我擦完嘴向忠师傅道谢，旁边的小朋友一脸疑惑。

"煲汤嘛，妈妈也会。"小朋友说。

"你听听忠师傅说是怎么煲法。"我说。



忠师傅只是笑着不语，经小朋友再三要求他才娓娓道来。

“先把鲮鱼煎了，放进滚水中煲，再加猪肉和其他配料，一煲就煲个8小时。”

“哇，”小朋友说，“那么整条鱼一定煲烂的了，怎么汤渣上还有一尾？”

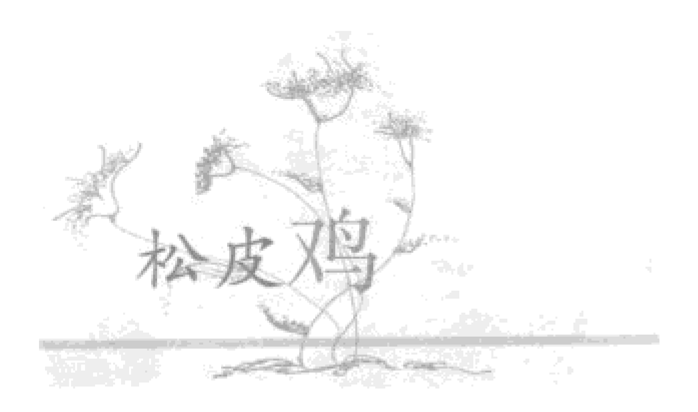
“是已经煲烂，这一尾在最后一小时加进去的。”忠师傅解释。

“8小时，”小朋友问，“汤会不会煲干？中间加不加水？”

“一加水汤就不能喝了，”忠师傅说，“汤一滚就要用慢火，把火炉中的木材拿掉一些，加另外一尾鱼进去之前又要滚，那就加木头了，总之每一分钟都要看着它。”

“比看老婆更关心。”我打趣。

广东煲汤的艺术，并不是外地人能够了解。身为广东人，已是一种福气。



松皮鸡

从下楊的顺德万怡酒店出发，十多二十分钟车，抵达伦教。路口有块大石，刻有“霞石”二字，一群少女从工厂下班，不肯回家，坐在石边看车子经过，笑得单纯可爱，这种情景在大都市中绝对看不到。

餐厅外停满名牌汽车，这个地方公共交通工具少到，客人都是慕名而来。

一位胖胖的中年汉子走过来，自我介绍：“我是这里的老板梁建和。”

“什么叫做松皮鸡?”我问。

梁老板笑了：“没有叫松皮鸡这一味菜，我们最初开铺子，是个大排档，屋顶用松树的皮搭的，现在这一排房子自己起的，照样用松树皮搭在墙上，我们卖鸡出名，为了怀旧，叫做松皮鸡。”

点了很多菜，当然少不了鸡。用一个长方形的铁盘上桌，斩成一小块一小块，配料有红枣、榨菜和姜，就此而已。

吃进口，果然名不虚传，香甜嫩滑。



“怎么一个做法?”我问，“要蒸多久?”

“蒸一分半钟就够了。”梁先生说。

这么快?!

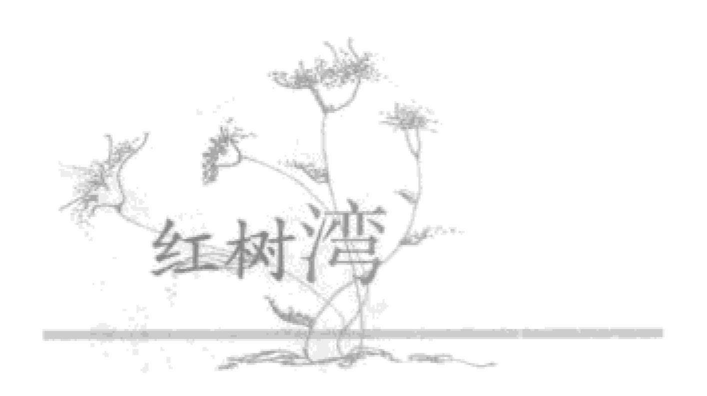
梁先生毫不保留地解释：“客人一叫，即刻当鸡、剥毛，不经水洗，用纸巾抹干净。斩件，选最好的部分，鸡胸肉拿去煲汤。猛火蒸。做了这么久有点经验，一分半钟已经能够蒸得骨头没有血汁，刚刚够熟。”

“用什么鸡?”我又问。

“两斤重的处女鸡。从破壳算起，130天的。”梁先生回答。

“怎么看出是130天?”我问到底。

“从屁股看出。”梁先生笑嘻嘻地，“把两只手指插进鸡屁股，不大不小，刚刚好的，一定是130天。”



红树湾

听说深圳开了一家很地道的潮州餐厅，即专程赶去一试。

地方在福田保税区，一座座的新楼盘之中，此地将会是从香港来的高速道路的出口，发展前途无量。

走进去，餐厅布置得平实可亲，玻璃橱窗里挂着一条鹅颈，巨大无比。

店主张先生说："加上鹅头，一共有4斤重。"

"哇。"我叫了出来，"本地养的？"

"不。"张先生说，"每天早上在汕头卤了，专人送过来。"

那么大的鹅，肝一定大。上桌一看，果然不比法国鹅肝小。切片吃进口，味道也不逊他们的。卤水这门学问很深，过咸或太淡都不合格，香料太多太少更决定好坏，能做到那么完美，的确难得。

鹅颈切成一大碟，这时其他菜也上了，我没心欣赏，只攻鹅颈一味，吃得不亦乐乎。

这次试到最精彩的一道菜还是羊肘炖鱼翅。鱼翅炖鸡炖火腿吃得多，就从来没试过用羊腿来炖的。也没有听过潮州有这道菜。



“是位蒙古来的好朋友教的。”张先生说。

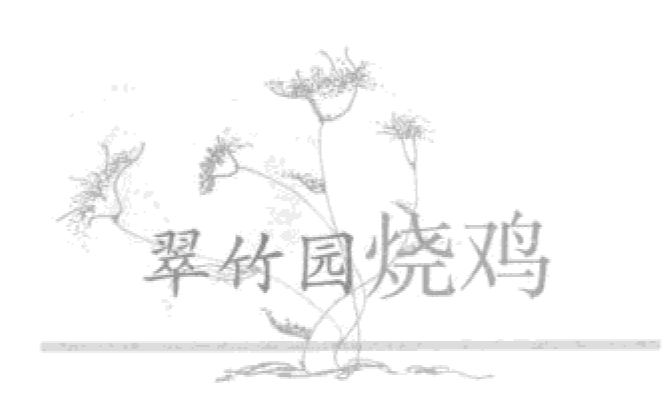
汤清澈，喝进口，啊，真是天下美味，一点味精也没有，怎能那么甜美？看汤渣，是两条小羊腿，猪腝般大，其他一切配料不用。

“要用24碗水，炖到只剩一锅汤，才有这种效果。”张先生说，“鱼翅一起下，文火炖，也不怕炖烂，至少花10个钟。”

蒙古人能把鱼翅做得那么好，绝非普通百姓，大概是成吉思汗后裔吧？

甜品的椰青芋泥雪蛤也不错，把芋泥弄得像糖水，是很独特的做法。





翠竹园烧鸡

到广州去看几间食品厂，其中一家在“太和”。这些广州周围的小镇我最喜欢，还保持一些旧风貌。离市中心一个钟左右。

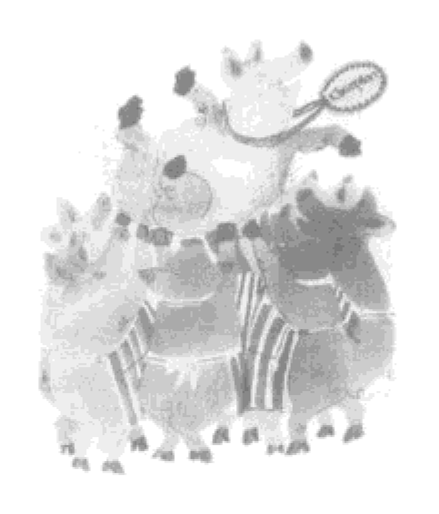
听到太和就想起鸡，当地以烧鸡出名，鸡的烧法与众不同，是用一个大陶缸，烧红后把鸡放进去，上盖，不直接接触到火，也能烧得全熟。

这家叫“翠竹园烧鸡”的店像小型龙门客栈，搭在小桥溪畔，背后一片竹林，碧绿的，风一吹，竹叶摩擦，沙沙作响。

城市人一看呆住，环境真幽美，一群公鸡母鸡啄虫，样子漂亮到极点。到达时已是下午1点，还有一只鸡在乱啼，名副其实的神经鸡，就吃它吧，以免扰人午睡。

老板娘是客家人，笑嘻嘻地奉上冰冻的客家米酒，乳白色，清甜无比。酒精度不高，用大茶壶装着。连灌三壶，面不改色。

鸡现当现烧，需时。先吃当地盛产的山坑螺和山坑鱼。前者像根螺丝钉，尖头处夹断，炒后就那么吸将起来，也不容易噬食，同行的小朋友吸不出，一碗都是完整的螺，吃到汁而已。山坑鱼炸了，连骨吃，就没问题了。

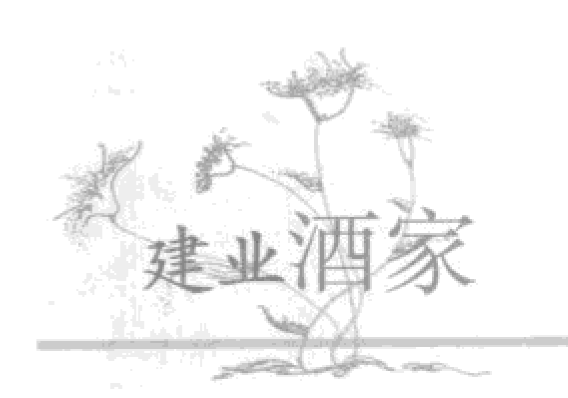


焖鸭子也是这里的拿手好菜，很入味，姜用得很多。还有一样用姜的是煎蛋，姜丝在镬中爆香，再打蛋进去煎，又简单又美味，是妇女坐月常吃的菜。我们不必生育，照吃不误。

榄角是从园中那三棵乌榄树采下腌制的，通常用来蒸鱼，这里蒸腊肉。咸上加咸，乡下就是这种吃法，可下多几碗饭嘛。

饭用砂煲上，有油葱饭和鸡杂饭，这时烧鸡上桌，味道不错，但不是好得令人惊奇。不过后上的那一大碟为著名的“九佛”菜心，是我们吃过最好的，5秒钟扫个精光。





建业酒家

到汕头参加为读者们签名和答问会，在广东旅游出版社的安排下，由当地的新华和三联两家书局主持，负责人都争着要请我吃饭，结果两个晚上都到同一间“建业酒家”去。可见在当地相当著名。

老板纪瑞书年纪轻轻，上次来汕头时已见过，特别亲切地为我安排了两晚都是不同的菜肴。

店里的狮头卤水鹅出色，但是印象深刻的倒是鹅肝和鹅腿，切成片，有小碗碗口那么巨大，不看到都不相信。

嘴刁嚷着要吃鹅头，主要想试鹅脑。来了一碟，只是鹅头的下半部，鹅舌固然好吃，但不是我的目的，再来上半部，那个鹅脑有如一颗核桃，甘香无比。

“菜脯猪肚汤”是道传统的潮菜，大家都吃过咸菜猪肚，就不知道可以用菜脯来熬汤。新腌制的菜脯太甘太咸，一定要用老到发黑的菜脯才不会把猪肚的味道抢走。因为未尝过，对它的印象特别深刻。

“豆酱焗赤心虾姑”也很精彩，潮语的所谓虾姑，比广东人叫



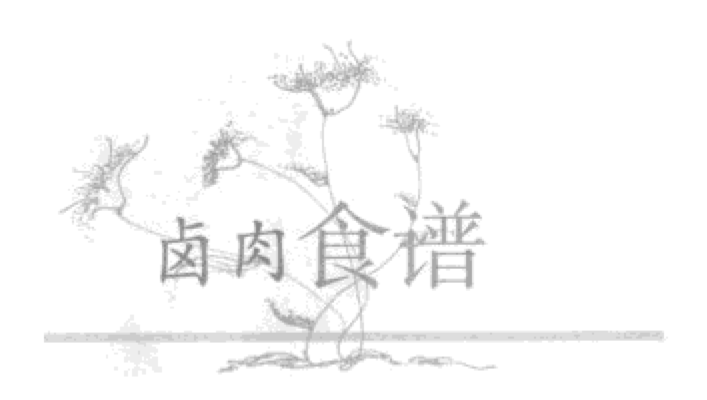
的濑尿虾，文雅得多。

赤心则是虾背部充满红颜色的膏。没有泰国种那么大，但也选肥美的，为了吃起来方便，剩下头尾让客人用手抓着，中间部分的壳完全剥去。

普宁豆酱已经把虾姑焗得有点发焦，上桌时一阵香味，真没想到濑尿虾可以这么吃的。凉菜有“鳗鱼冻”，那是将很大条的海鳗鱼切成厚片，每块有双手伸出的拇指和食指圈成一圈那么大，用咸酸菜来煮个40分钟左右，其他什么调味品都不加。

鳗鱼皮胶质重，熬出来的汤冷凝后结成冻。冻比鱼好吃。一点也不腥。





卤肉食谱

在汕头“金海湾大酒店”吃到的那顿潮州菜，印象最深的，还是罗老师傅做的“五香卤肉”。

罗师傅80多岁了，不是我这次坚持，酒店请不到他重出江湖，我很尊敬他，他也给足了我的面子，当我试过他的“五香卤肉”，惊为天人时，他毫不保留，把整个过程详详细细告诉了我，罗师傅那么大方，我也不能把食谱私藏，现在公诸友好：

主料：五花腩肉1公斤，等于1000克，今后的菜谱，都以克计算。

卤料：老抽200克，白盐50克，白糖100克，甘草15克。桂皮1片，八角4个，南姜3块（拇指般大），大葱蒜2条。

做法：腩肉洗净飞水，连皮切成4厘米宽条待用。取一大锅，22厘米直径者，锅底要深。

放入主料和卤料，加水至20厘米深。大火烧开，10分钟转小火，直至汤汁烧剩1/2时，关火。

将卤肉捞出，切成2厘米厚块，上面点缀少许香菜，即能上桌。



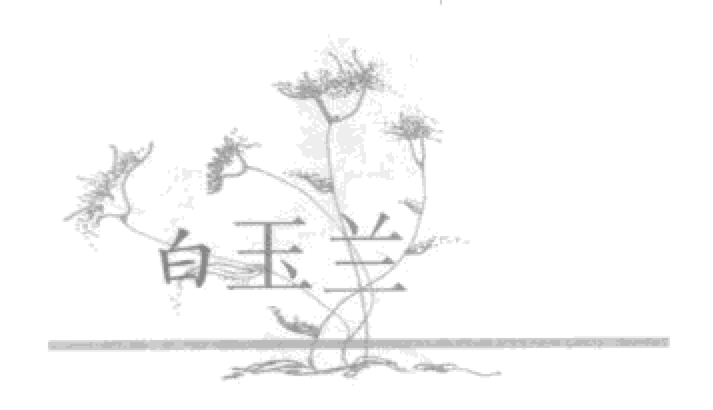
要注意的是，烹制过程中要密切关注肉块的火候。如果不够软熟，可增长时间来煮。

“为什么用白糖?”我问，“可不可以用冰糖来煮?”

罗师傅笑着回答：“多余!”返港多日，到今天才有机会亲自试试，结果，入口即化，又不带肉渣，香浓入味，郁而不腻。

和东坡肉的烹调方法是不同的，味道也一样。东坡肉炖后用玉扣纸一张张地吸掉表面上的油。我是煮后不即刻吃，冷却后放入冰箱，结了一层白油，挑起倒掉，翌日加热，入口，完全不肥，大吞七八块，面不改色。





白玉兰

在汕头住了一个晚上，第二天去潮州，下榻当地最好的旅馆白玉兰。

当晚厨房师傅大显身手，为我们做几个传统的潮州菜，做出来的是又实际又美味的几味。

“橄榄散蒸韩江鱼”是其中最棒的一道，姜葱、豉汁、面豉等蒸鱼我们吃得多，就是没试过用橄榄散的。

什么叫橄榄散？潮州人早上用来送粥的小菜之一，把青橄榄斩半，用盐腌制，再加上大量的南姜粉。橄榄散很硬，这道菜是把它打磨了铺在鱼上蒸的。

所谓的韩江鱼，是珠江三角洲常见的鲶鱼。当今7月，鱼并不肥美，但是用橄榄散这么一蒸，变为一道非常美味的菜。老潮州吃过的话，听了一定流口水。

“马蹄嫩姜烙”是介乎甜与咸之间的菜，把马蹄剁碎，嫩姜亦同样炮制，加入甜柑饼蓉，沾上姜粉煎成方形，直接切块上桌，清淡中见功力，味道错综，和普通的水瓜烙完全不同。

“龙舌凤尾汤”的龙舌，其实不过是老菜脯，听说要用凤塘地



区产的才好吃；凤尾就是野生的木虾，加上点芹菜蓉，滚了上桌。就那么简单的配料，烧出一道精彩的汤来。

师傅做得新派一点的菜有“芙蓉香酥鸭”，把卤好的鸭肉拿去煎至双面略焦，上面铺着一层白色的饼状东西，是蛋白打至发泡煎出来的。切块上桌，每一块上面再铺粉红的火腿。我们说味道并不是很特别，但心机是花过了。

“南瓜松子煲”可当成甜品，松子炸得香脆，南瓜用糖煨，但不是太甜，很好吃。

“香橙清心丸”没什么特别，把橙肉挖出来，里面装入清心丸的甜品。

吃得满意，你下次到潮州可照点之。





潮州粿汁

对粿汁的思念，愈来愈强。香港已无人做。

九龙城有一档卖鹅肉的，生意兴隆，老板对我说：“多得你那篇文章介绍，我能为你做些什么？”

“做点粿汁吃吃。”我说。

“粿汁？”文化大革命中长成的他，没听过。

“到潮州学学，回来试试看。”我说，“反正你卖卤水东西，弄些猪肉、蛋、豆卜卤卤，就是粿汁的料了，不花你很多工夫。”

老板兴高采烈地做给我吃，我看到他用的不是三角形的粿，而是长条粿条，即刻皱眉头。

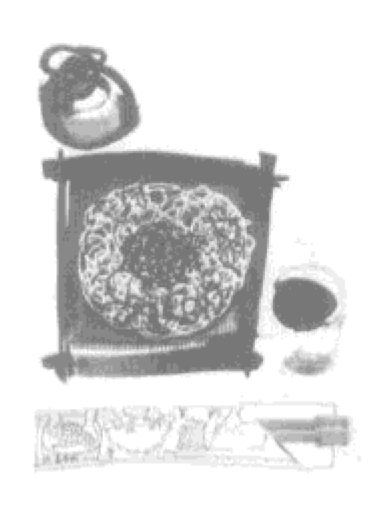
“我在汕头吃到的就是这一种呀！”他抗议。

“怎么可能？”我心中说。

现在明白，怪错了他。

潮州食物，一切在变。去潮州之前，友人带我去吃蛇，白灼蛇筋蛇肉，有多好是多好！深圳一带，说到吃蛇，没人不说潮州人做得好！

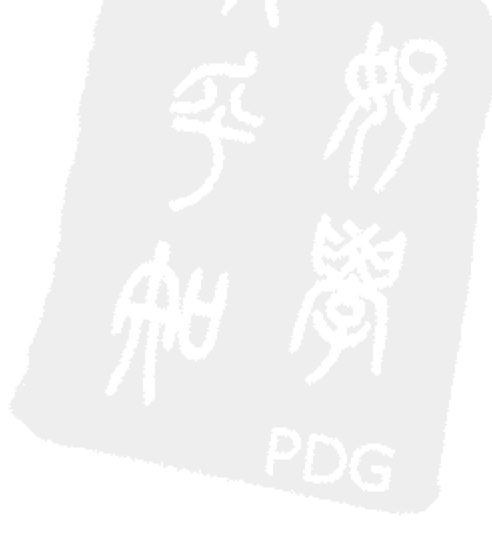
但是，吃蛇，毕竟不是潮州文化呀！从小吃潮州菜，没听过



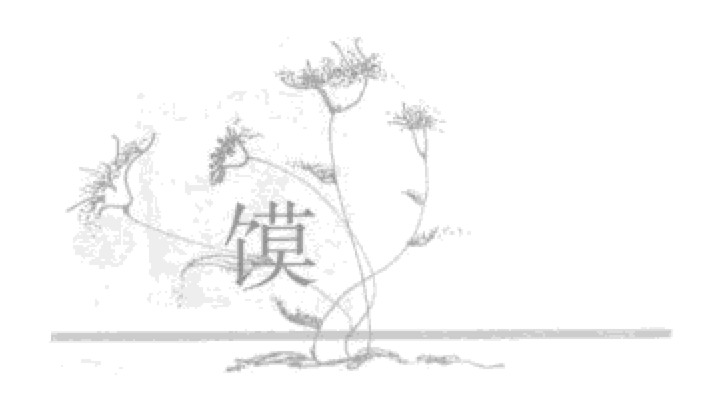
我们的蛇做得那么好。要吃的话，宁愿在珠江三角洲吃广东人的蛇，一碌碌地用手抓来撕肉，至少要比白灼豪爽得多。

回到粿汁，如果在汕头已吃不到传统的，可到南洋去。曼谷、新加坡、马来西亚的潮州人，还在卖这种原汁原味的街边小食。一碗热腾腾、乳白色的粿汁上桌，之前向小贩要了卤大肠、粉肠、猪耳之类，切成片放在碟中，淋上卤汁，吃了料将汁倒入粿中，最后加一茶匙葱猪油，天下美味也。

我本来想带朋友到潮州，在潮州怎不能吃到正宗的潮州菜呢？现在信心开始摇动。怕吃过新加坡“发记”、香港“创发”的人，把我骂得狗血淋头。







馍

在西安，吃来吃去，离开不了“馍”。

馍是什么？烧饼是也。

我跑去看它的制作，用面粉加水捏成团，再搓一粒粒圆球，用手一压，成一块饼状。大的有1寸厚，直径有4寸，像一个小咖啡杯的碟子那么大。

普通的饼是把面团往挂炉的壁一贴，发涨后烧出来；馍是放在一块平坦的铁板上烧的，表面有几点焦，表示馍已烤熟。

所谓的羊肉泡馍，就是用这块东西撕开，放进碗中，再淋汤罢了。你不吃羊肉的话，也有牛肉，如素者可叫斋泡馍。

陕西人吃泡馍，有一个仪式，有如茶道。上西安的馆子，坐下，见桌上有几个空的铁碟子，边旁有碟生大蒜让你剥。

一叫馍，侍者便会送你一个盛汤用的空大碗，再把两块大馍往空的铁碟上放。

这时，三五知己就开始“掰”了。

掰要有技巧，也不高深，只要把馍用手分开，剥得愈细愈好。大家一面掰一面聊天，绝对不能急，一块馍要掰个老半天。凡是



用机器把馍切开的，都为陕西人不屑。

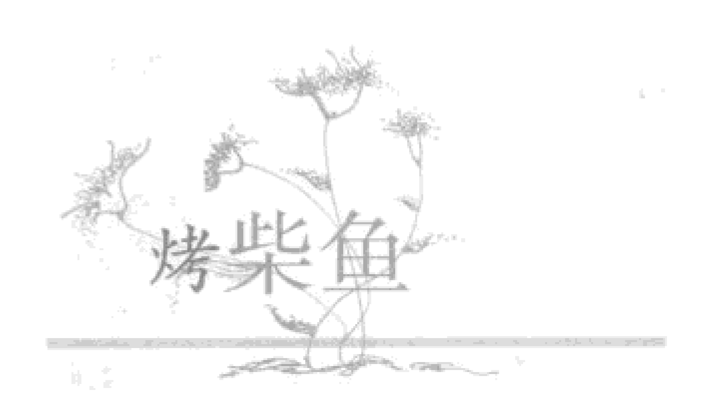
有的人一掰就两块馍，有的半块，看你食量。掰好了，就叫小二拿去。

我也跟进厨房，见有一大锅的羊肉锅，已熬了数小时或整天吧。汤中不断加粉丝，大师傅用勺子把汤和粉丝舀进大碗中，即能上桌。你会发现，肉的分量是少得可怜。

如果你只要汤不吃馍，那么大的一个碗只有1/3不到。吃时有三种配料：舂碎的辣椒、芫荽和糖蒜。

陕西人对泡馍是认为神圣的，不能批评，而且一定问你印象如何？我在电视节目上说把馍掰得像米粒那么细，是因为向往吃大米而得来了的，差点引起了公愤，说完逃之夭夭。





烤柴鱼

“已经去了两个地方，第三个呢?”我问武汉友人谈笑兄。

驾着车，横冲直撞，他是这里的名人，公安看他犯规，也网开一面吧?在马路中间停下，他指着街角的几个大排档说那里的东西怎么怎么好吃，后面的车子不断按喇叭，他也不去管他们。

“这就是我们出名的烧柴鱼，柴鱼吃大量水草，破坏自然，我们吃它，天公地道。”

什么叫柴鱼?走近去一看，原来就是广东人叫的生鱼，煲来给病人进补的那一种，身有斑纹，头似蛇，故洋名亦称Snakehead。

小贩们把柴鱼剖了，也不洗，用布抹干，穿两枝铁叉，就那么在炭上烧烤起来。

等待的时候由其他档子买了一煲炖汤，黄豆和猪尾。湖北人和广东人一样，是喜欢喝汤的，中国其他地方没有这种习惯，不懂得欣赏，尤其是江浙人，像倪匡兄，一看到八爪鱼干煲莲藕的紫红色汤，大叫颜色暧昧，不去碰它。

再吃几碟小食后，柴鱼已烤好，拿到桌上来。所谓桌，比普通的矮一半，椅子也是，和澳门红砖头街市后面大排档摆的一样。



坐了下来，有点像小孩子玩泥沙。

试了一口柴鱼，肉相当粗糙。至于味道，用了孜然调之。孜然这种香料通常用在串烧羊肉上，新疆小贩在各地都卖这种东西，大概是由中东传来的吃法。

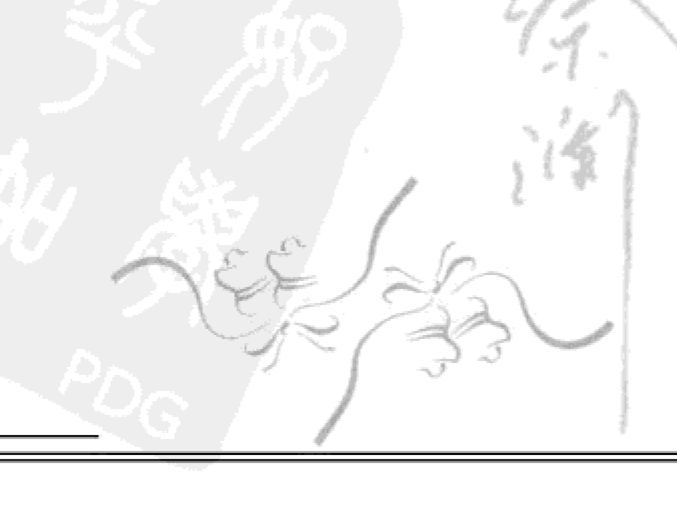
孜然的香味，个性很强，爱上了无它不欢，讨厌的觉得太古怪，像印度人胳肋底的狐臭，即刻作呕。

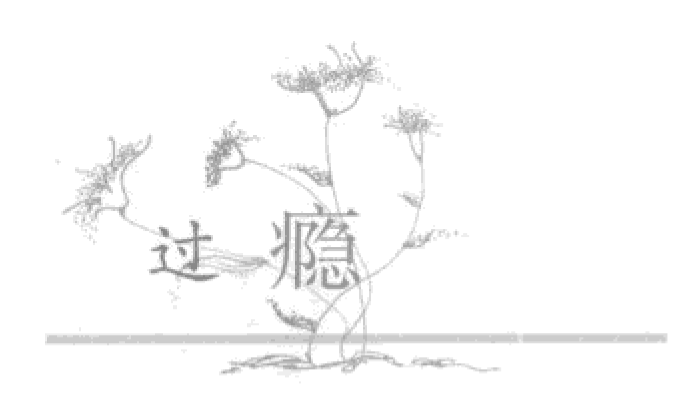
我对孜然并不抗拒，也不是特别喜欢，就是想不到它也能用在河鲜或海产上。

才十几块人民币，吃得饱了。

“下一个地方呢?”我问。

谈笑兄说：“到汉口最出名的吉庆街。”





过瘾

连续几晚都吃自助餐，有点怕怕，一个晚上，当地政府特别安排了大筵席。

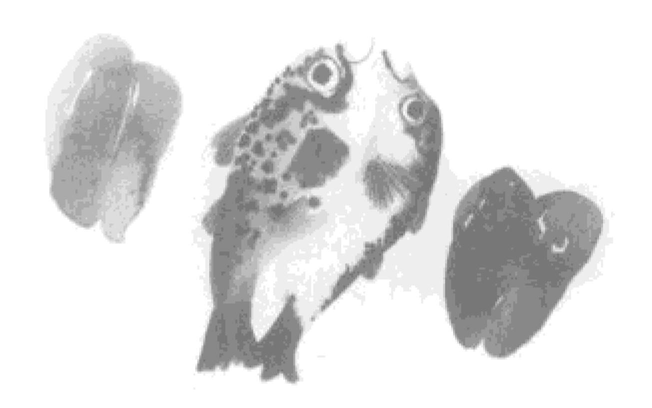
一共有49道菜，分三叠。

第一叠：绿豆糕、胡萝卜蜜饯、冬瓜蜜饯、香月蜜饯、芝麻糖片、蛋酥条、米花糖、口香梅、雕梅、燕窝丝、青梅、薯条、红瓜子和丽江月饼。

未吃咸的先来甜的，蜜饯小碟种类多箩箩。但好像是硬按上去的。

到第二叠，咸的小菜才开始，计有披星戴月、荷花鸭蛋、五彩橄榄、凉拌粉皮、红油竹笋、香酥白云豆、炸牛干巴、香酥白凤菌、凉拌地参、软炸茄盒、吹肝、雪压乳峰、炸凉粉干、凉拌玉龙鱼、高丽肉、油炸鸽纵。

第三叠才入主题：清汤松茸、青瓜炒牛肝菌、清蒸红鳟鱼、粉皮炒韭黄、蒜烧凉粉、大吉大利、津白烩白凤菌、酿茄子、香煎米灌肠、姜葱焗鲫鱼、青炒龙瓜菜、翡翠田鸡、蒸丽江火腿、小瓜炒牛肉、酿水瓜。

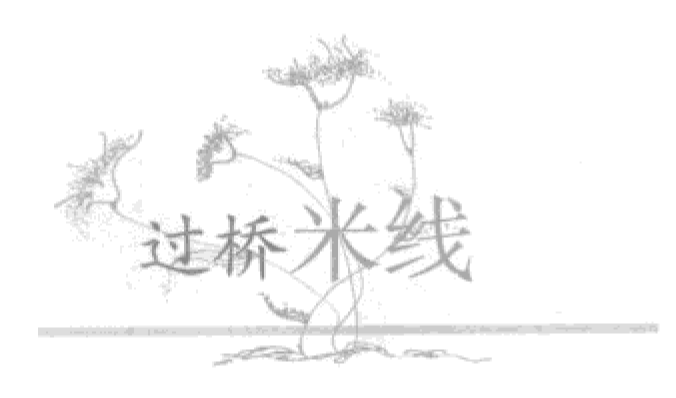


小吃还有水焖粑粑、鸡豆炒饭。种类太多，吃完全无印象。

翌日，酒店总厨亲自出马，率领一队人熬了6小时的青红萝卜煲猪踭，众人喝了无不赞好。总厨子先生是广州来的，认出我们，大家合照之后，说请我们晚上到外头吃东西。

晚上，又回到古城，在河边的一家叫“石桥小店”的餐馆吃当地风味菜。先来腊肉，果然不错。再蒸炒酿肉丸，众人哇的一声叫出，原来是把肉碎塞进新鲜百合中心后蒸熟，再在锅中溜了一溜，实在精彩绝伦。

后来的鲫鱼煮汤，用的是小条鲫鱼，全无泥味，骨又不多，鲜甜到极点，一喝两砂锅才过瘾。我们过瘾，但最不过瘾的是馆子的老板，因为酒店的两名大师傅跑到他们厨房去监督，他有点不耐烦。



过桥米线

到了昆明，在旅馆中吃的过桥米线，都不正宗，非常失望。

其实过桥米线这种食物的变化也不大，总是那么几片生肉和一些蔬菜及米线，倒进滚热的大碗清汤中来吃，比打边炉落后许多。

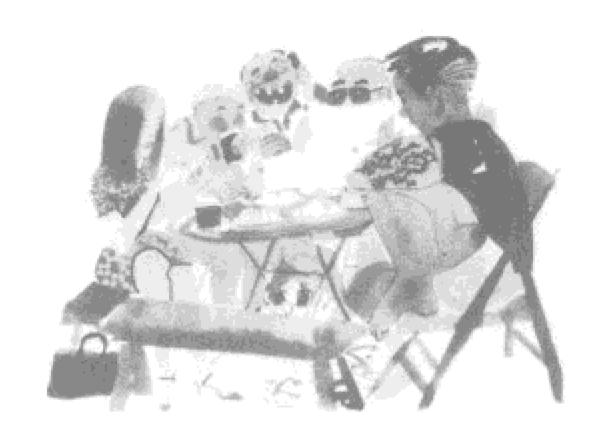
后来摸到外面的地道餐厅，有一种叫小锅米线的，才是精彩。

用一个像小柚子般大的陶钵，里面装着红烧牛肉，烧滚了钵，再把碗中的米线和蔬菜倒进去烫熟。汤汁非常之浓厚，米线才好吃，这种粗米线就是广东的濑粉，本身并无滋味，汤不浓的话就淡而无味了。

蔬菜之中，有种叫鱼腥草的，和四川人的猪屁股叶一样，有股很臭的味道，吃不惯的人尝过后即刻呕吐，喜欢起来百吃不厌，和榴莲、臭豆腐、芝士的道理一样。

浓汤里头加了鱼腥草，味更复杂错综，比起普通的过桥米线，更胜一筹。

过桥米线的传说，相信大家已听过无数遍，它的历史并不长，是在清朝年间才发明的：一个书生为求功名，跑到孤岛上去读书，

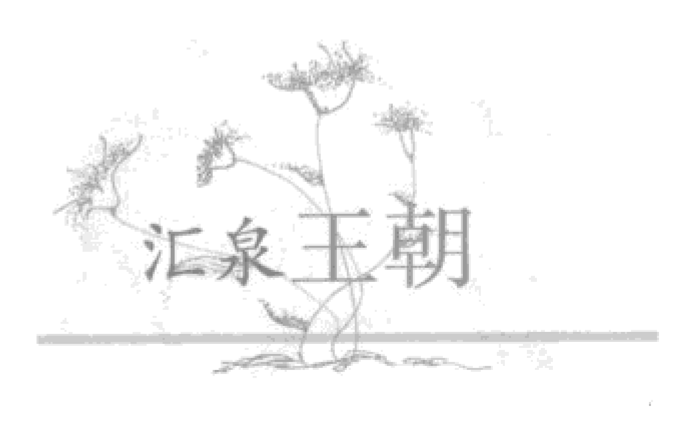


他的老婆每天走过石桥为他送饭吃。怕食物冷掉，滚着汤，上面一层油护热，等老公吃时才把肉放进去，即熟，鲜嫩可口。丈夫后来考中状元，说："今日成就，全靠过桥米线。"

但是现代人怕油，从猪油改为植物油，已失原味，还把油下得愈来愈少，汤一上桌已经冷掉，白灼猪肉，吃了不够熟的，肚子一定生虫，未考功名，病死都有份。

大多数餐厅做这道菜时，已不用鸡骨熬汤，放大量味精充数。本来，汤上那层油遮盖之后，还要把整个碗拿去烧，才够热，我在舀热汤进碗已算客气，有些地方的汤已冷掉，温温吞吞的，不止肉生虫，喝了味精水，渴都要把你渴死为止。





汇泉王朝

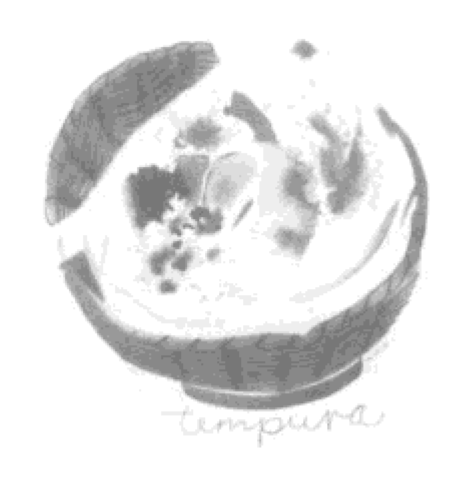
在汇泉王朝大酒店的中餐厅中，我们第一次尝试到正宗的青岛菜。

来之前已听到山东人说的："烟台苹果莱阳梨，赶不上潍县萝卜皮。"

先来一道怪味萝卜皮，果然异常之爽脆可口，香辣味十足。海蜇头也从来没吃过那么弹牙（粤语，"口感好"之意）的。拌海螺比鲍鱼片更鲜。腌活琵琶虾看你敢不敢吃了。山东凉粉，是由海带提炼出来，有点像广东人的大菜，但用咸酸吃法。

青岛对虾最著名，可是只有春天才是季节，不时不吃，你叫冰冻的反而不智。吃四季皆有的虾酱好了。有一道叫老渔夫虾酱饼的，虾酱由小虾腌制而成，没有香港虾酱那么咸，又非常之鲜甜惹味，用来蘸饼吃，如果没其他菜，单单此道，已够饱。

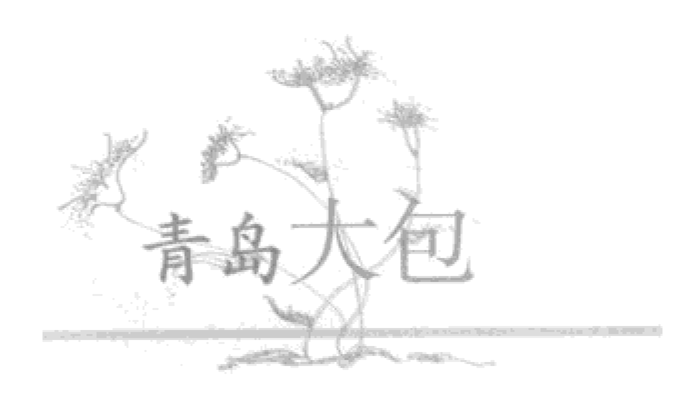
韭菜花炒海肠又是一道鲜甜得不得了的菜。海肠就是上次我在韩国拍特辑时活吃的那种海鲜，样子红红的，蠕动着，看起来很恐怖，吃起来过瘾。这道菜是炒过的，海肠又切开了，不记得不知道是什么，只觉得好吃就是。



辣炒海瓜子又很特别。海瓜子这种东西各地都有，叫法相同，但种类各异。台湾海瓜子就和青岛的不一样，这里的像非常迷你的东风螺。炒得辣辣的，来一碟一面看电视一面噬螺肉，绝对比花生米上等。

肉末海参是这家的名菜。在青岛吃的多数是高级的刺参，软硬发得恰好，加上肉碎很入味，不错不错。

最厉害的是“海蜇里子”，海蜇皮你吃得多了，但是海蜇体内有层肉你吃过没有？薄得像牛百叶，是综合了所有的海蜇内脏的食物，非常非常鲜美，用著名的胶州白菜来炒，保证你吃完叫好三声。



青岛大包

青岛的小吃可真不少，但以饺子和馄饨为主。饼也是很受欢迎的，我对山东菜的知识和好感，来自韩国友人。多年前我从日本小仓乘船到釜山，一路玩上去到汉城，爱上这个国家，前后去了不止100次，所交的朋友之中，多数是山东人，他们教会我吃饼。

把一张折叠着的大饼张开，中间夹了一根长葱，蘸了面酱，就那么大口咬着来吃，痛快到极点，充分表现出山东人的豪迈。

这种饼在山东的餐厅已少见，特别吩咐的话还是有的，但供应的面酱水准不高，一味死咸或腻甜，就完蛋了。

馄饨和蒸饺的皮很厚，当年大家穷，馄饨都要先吃得饱。到了南方变成了云吞，皮才薄，馅也精细。至于蒸饺，也是皮厚，比起河南郑州老蔡记的，有如棉被和床单。

我们一早爬起，就往外觅食，选择有几家小吃名店，如“心连心豆腐脑”、“东和香排骨砂锅米饭”、“小红楼牛肉灌汤包”、“大船牛肉单饼”、“甜塘湾水煎扁担饺”、“嘉青斋海鲜粽子”、“外婆桥瓦罐粥”等等，最后还是去了“青岛大包”。第一次听到

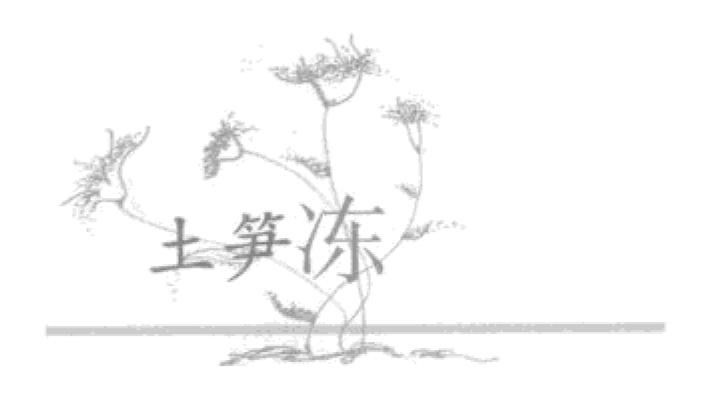


山东大包是胡金铨兄亲口描述，他张开双手一比，足足有一只脚那么大。我们都不相信，他叫乐宫楼师傅为我们做出，才叹为观止。

来到山东，友人也说有板脚子大包这一回儿事。我们一直追求最地道的食物，去了这家名店之后，才发现所有的大包，并不大，只有我们的叉烧包的两倍左右。

馅还是做得好的，但不能以皮薄来形容，包子大，皮才显得薄；小了，皮就觉得厚了。价钱便宜，我把店里所有的不同馅的包子都叫来试。有些吃剩，浪费是浪费了，上帝原谅。





土笋冻

因为沙虫听起来恐怖，福建人就叫它为“土笋”。土笋冻是由一位地地道道的福建人林辉煌教我吃的。

林辉煌是武师出身，后来也当过导演，他是已故傅声的好友。傅声在邵氏片厂有个宿舍，就在我家对面，让给了林辉煌住，我们变成天天见面的老友。

闲聊时他告诉我土笋冻是多么美味，我好奇听着。他有一次返厦门老家，买了一个阔口的保暖壶放进土笋冻，加上冰块，带回来让我尝试。土笋冻好吃的地方在它啫喱型的黏液。林辉煌一路担心溶解，好在到了香港还是保持原状，我感动不已。味道的确鲜美，但即使难吃，我也会爱上的。

吃东西就是那么奇怪，加上了感情，完全不同，食的文化也由此产生。

到了餐厅，第一个入眼的就是土笋冻，即刻要一碟。厦门天气和香港相同，10月尾还很热，又叫一瓶青岛生啤酒送之。

青啤在当地生产，名字一样，也浓郁不清。

鲍鱼龙虾等在香港常食，要吃当地的鱼，有道叫“鸦片鱼头”



的菜，即刻试，但平平无奇。

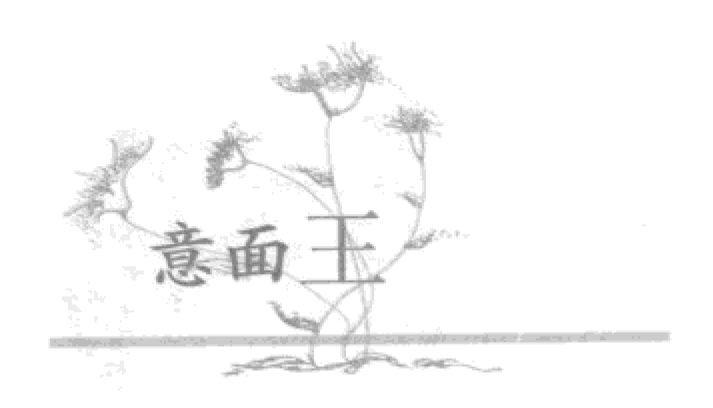
要了一个薄饼，也没有福建家庭做的好。

福建炒面在福建吃，总不会走样吧？天呐，不如新马和台湾人炒的那么好。

蒸鲳鱼是福建名菜之一，和潮州做法不同，要了一尾酱油煮的，就十分精彩。

所谓酱油煮是用豉油煮而已，颜色褐黑，还有福建菜脯增加味道，又有葱段和大蒜，味浓郁，任何鱼用这种煮法烧出来都好吃，所以不必叫太贵的鱼种，否则浪费，当地产的小鱼，像我们的慈鱼或沙尖，已经很不错，是不是游水已经不要紧，你到了福建绝对要试试。





意面王

亲戚过世，从香港赶回去拜祭。早上去，下午返，吃饭，也就胡乱地在附近搞掂，但觉得还满意，尤其想起面痴友人，更得介绍。

“意面王”在台北已经开了50多年，一共有两家，我们常去的是士林区的那家。门面开放，一个厨柜渌面，其他数张桌子，可以坐34个客。

台湾人的所谓“意”面，和我们的“伊面”完全不同，像云吞面的银丝面多过干烧的伊面。面条细，渌得较银丝面软，也没有银丝面的弹性。

吃进口，口感不错，面中有碱水和蛋，很香，不像白色的上海面条那么没有味道。

师傅把一个小竹笼放进滚汤中，投下一团面，用另一个竹笼把面条压着，不让它散开，一上一下地把两个竹笼抽动，约1分钟，面就渌熟了。

空碗中放了酱油、干葱和肉碎，把面装进去，搅拌一下，再渌豆芽铺面，一碗干意面就能上桌。如果点的是汤意面的话，再

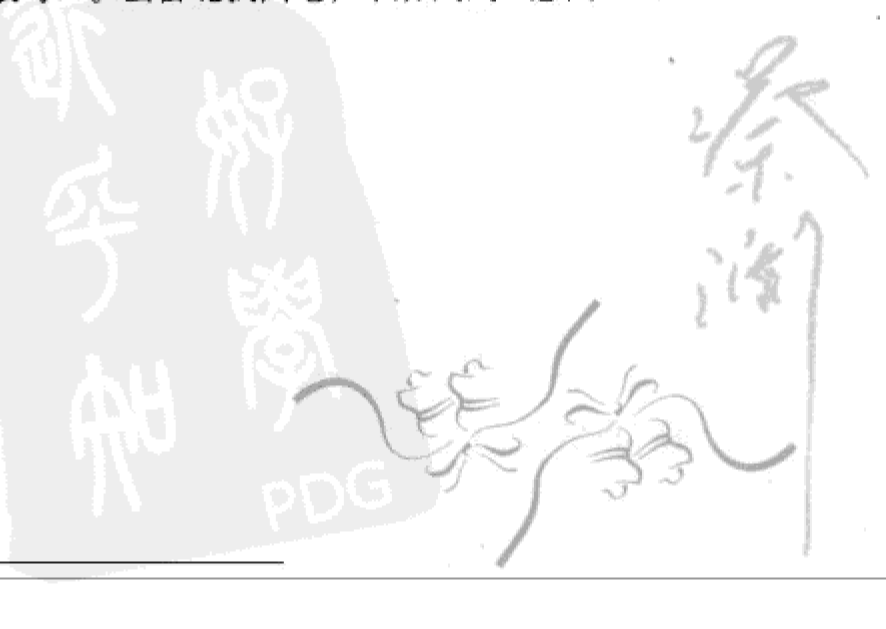


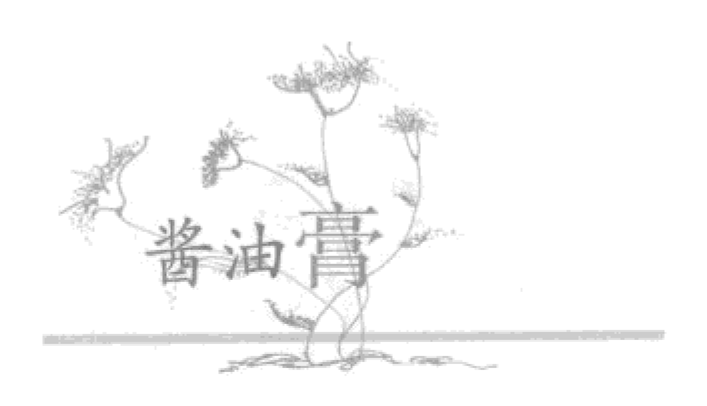
淋上味精水汤即成。

面条分量并不多，吃得过瘾，至少要两碗。我喜欢吃面，但也不叫两碗，另一碗要了干米粉。台湾米粉幼细、有弹力，很好吃。

切盘，是将配料切片，抓一撮姜丝，淋上浓厚的“酱油膏”而成的小碟，选择有猪心、猪肝、三层肉、鱿鱼、烧肉、腊肠和卤蛋。鲨鱼切片是特色，香港少见，另外的“肝腱”，与肝无关，是粤人叫为“猪肺裙”的肉。

汤则有鱼丸汤，与潮州的不同，近福州丸，其中有肉馅，馄饨做得小小粒的，很可口。去台北找面吃，不妨试试“意面王”。





酱油膏

酱油膏这种文化，倒是台湾才有。香港人用的酱油，最浓也是浓到“珠油”的地步，不像台湾的，已呈“膏”状。

所谓的“膏”，也有点夸张，不过是浓度像番茄酱一样，没有膏药的膏那种黏性。

酱油膏并不一味死咸，味道和一般酱油一样，有淡的和咸的。咸之中，也要分清与不清、香与不香，这是老饕才能辨别。

在什么情形之下用酱油膏？最典型的是切仔面的小贩档，小玻璃橱窗中摆着灼熟的猪肝、猪心、小肚等等，还有熏鲨鱼肉。

客人要了一碟，小贩便用刀切片，铺上些姜丝，再添一匙酱油膏，就那么上桌，酱油膏和猪内脏的滋味搭配得天衣无缝，要是用普通的酱油，就完全不是那么一回儿事了。

吃熏鲨鱼肉时，除了酱油膏，还要加山葵wasabi。当然不是生磨，用贱价山葵粉拌出来，感觉上是化学的绿色，绿得很不自然，非常恐怖的那种。

台湾人喜吃内脏，犹胜于肉，认为可以和内脏匹敌的肉，只有“肝脏”，就是我们的“猪肺裙”了。配点姜丝和酱油膏，也是



天下绝品。

街边的切仔面，切字不是指沏，也不代表淥面，切仔，意思应该是把什么配料都乱“切”一番，面条属于油面那种，但碱水味并不浓，分汤的和干的，叫一碗干的，小贩淋上酱油膏。这很像我们在面中加了蚝油。

是了，酱油膏可以说是台湾人的蚝油，样子也像。蚝油要靠蚝的鲜味，酱油膏的鲜味来自豆香。一般市场上卖的酱油膏并不好吃，要买的话，记得西螺产的“萨油”，代表者有“瑞春酱油厂”。



米粉

台湾人的典型食物还有炒米粉，也要用上等的酱油膏来调味。

和广东人的米粉完全不同，台湾人做得很细。功夫在于那么细的米粉，也不容易断。

最好的米粉，是新竹这个地方的产品，所以称之“新竹米粉”。

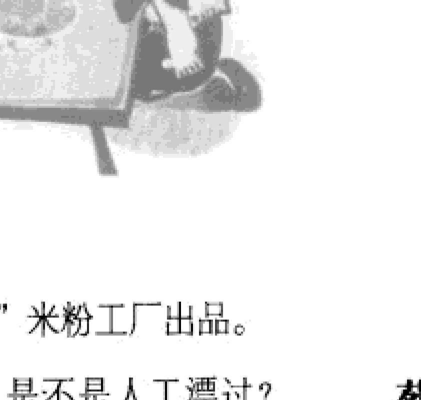
处理方法是将米粉用冷水冲洗，立即取出置于器皿之中，千万别泡浸。

洗过之后，经三五分钟，米粉就变软了，这时就可拿来炒，炒法我以前写过，不赘。

因为新竹米粉是蒸熟品，不必以热水滚烫，要是吃汤米，只需待汤滚后把冲洗过的米粉投入锅中，煮个1分钟，即可食之。

有些人吃新竹米粉吃上瘾来，愈生愈好，像吃牛肉。差点是一淥下去即刻捞起。带硬，硬得和喉咙摩擦摩擦，才大叫痛快！

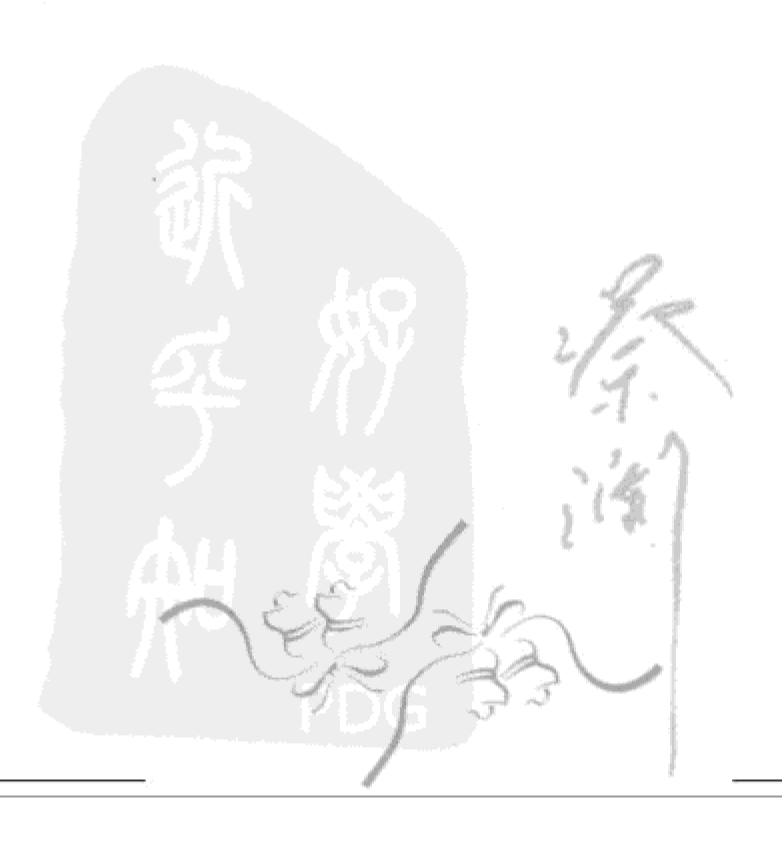
新竹米粉很耐放，保存期长达3年之久，我每次去新竹，一买就买几十包回来，它又很轻秤，行李不会过重。在香港，是很难找到好的新竹米粉，所以要大量存货。

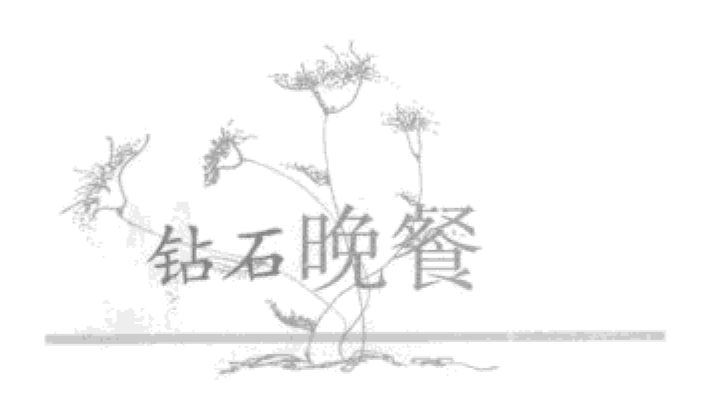


“龙鸡牌”是最好的新竹米粉之一，“进春”米粉工厂出品。

但是新竹米粉给大家的感觉是十分洁白，是不是人工漂过？开始有点担心。现在，台湾人流行吃“有机米粉”了。

原料的大米是不施农药的，制作过程中不像其他廉价米粉混进了玉米粉，也绝对不漂白，所以色泽较褐，又不加防腐剂，开封后尽量早食，虽然它的标签上写着可以保存两年，但不可靠，最好的是“永盛”米粉厂的产品。





钻石晚餐

每次从台湾回香港，总带当地食物回家。

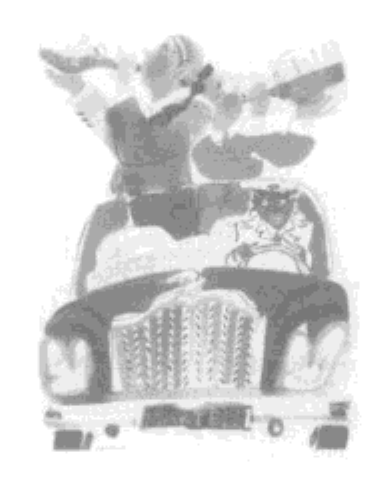
当天买的东西，当晚吃，最过瘾。好像“老天禄”的鸭舌头，隔一天虽然还是新鲜，但感觉上已经没那么好吃了。

在士林菜市场买的贡丸，滚熟后和新竹米粉一起吃，也是乐事。香港人还不会吃真正的贡丸，以为加了冬菇那种就叫贡丸，其实这是最难吃的。真正的贡丸，是百分百的猪肉制成，功夫在于弹性十足，掉在地上还会反弹上桌的，才是最高境界。

蒸肝最为美味，台湾人吃内脏吃得出神入化。用注射的针筒把酱油膏打进生的猪肝之中，再蒸之，待冷却后切片上桌，又香又甜又粉，是猪肝烹调技巧中最高明的了。

入冬之后的“小卷”最肥，又充满了膏。有大小两类，所谓“小卷”，即是小型的鱿鱼，我们用来做吊桶的那种，大的用盐腌渍过后蒸熟，切成一片片上桌，体内的膏，即是鱿鱼的精子，呈半透明状，非常香甜，就那么冻吃，一点也不腥，什么酱料都不用点。

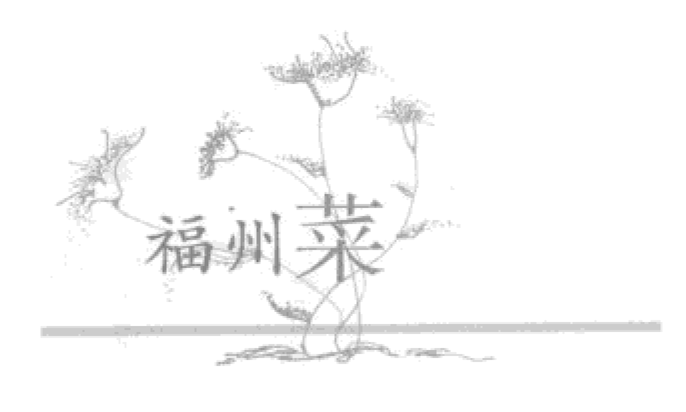
至于小型的小卷，一颗9米厘麦南子弹般大，也是用盐腌渍，



不过盐分下得比大小卷多，生吃固佳，但最好是在平镬上用油和蒜头爆它一爆，煎时已发出不可抗拒的香味，一口吃一只，里面全是膏，差点把鱿鱼体中那条软骨都吞进肚中，一点不夸张。

不可缺少的是蔬菜，哪有好过代表台湾的A菜呢？A菜其实是香港人叫出来的，闽南语中的A字，是鸭仔的意思，从前鸭吃的贱菜，现在已成上品。世界各地都产A菜，但只有台湾的最香，用蒜蓉来炒，百食不厌。

甜品吃林雾。这种水果南洋也盛产，但品种绝对没有台湾改良的那么好吃，最好的叫黑珍珠，卖得很贵，十几二十块港币一颗。更贵的50港币，已不叫“珍珠”，叫“黑钻石”了。



福州菜

拍台湾的饮食，少不了福州菜。

虽说台湾人多数是由闽南移民过去，福州人也不少，从前开了许多家餐厅，现在仅存了“福州新利餐厅”。

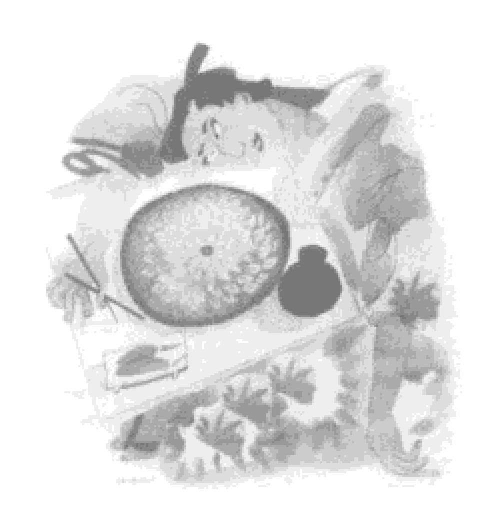
起初还以为他们不做了，后来去老天禄买鸭舌头时在对面看到招牌，即刻摸了上去。普通客人如果不是福州老乡介绍，在食肆林立的西门町中，也绝对不会选中这一家。

看到菜单已禁不住垂涎：腰花海蜇、红糟羊肉、双丸汤、海鲜米粉等等，都是久未尝到的美味。

腰花海蜇先用两种很爽脆的材料配合爆成，加上糖醋。精彩之处在于垫底的油条，切成一小片一小片地和猪腰海蜇头一块兜炒，除了甜酸之外，还有三种不同脆度的食物，是福州文化之最高境界。

双丸汤用的是福州鱼丸和燕丸，前者很大粒，丸中包着肉碎，咬起来一不小心，汤汁喷出，喷得远远，或溅得一身黄浆。后者用燕皮包馅，皮薄肉甜。

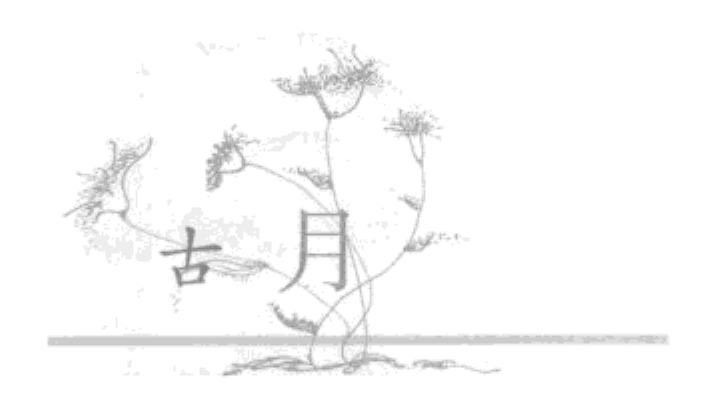
羊肉用红糟来炖，福州人酿红米酒，喜爱用剩下酒糟做菜，



和客家人一样。这一道羊肉炖得软熟，以酒糟来减少膻味，但又留下一点点，实在考师傅的功夫。

海鲜米粉是客人必叫的，先以蛤蜊、鲜虾和螃蟹熬汤，再加入米粉焖煮而成，还有一些白菜，汤当然不用味精也鲜甜，螃蟹也煮得刚好，没有因为熬了汤而失了吃头，我爱吃面，以面代替米粉，老板本来不肯做，但在我坚持之下，只有依从。油面的碱水味渗入，更是天下绝品。

本来要叫草包饭，是用一个个小草包，加入生米炊成，吃时往碗中一挤，“啵”的一声够圆香喷喷地上桌，但可惜已不做了。



古月

去台北吃东西，当然要尝试当地口味。台湾菜分两类，闽南式的和客家式的，有时也结合在一起，像这家叫为“古月”的餐厅。

最具代表性的，莫过于炒米粉了，古时台湾人娶媳妇，先叫她炒一碟米粉，做得有心机又好吃，已看出她人品不错。当代主妇不精厨艺，能与家婆和平共处已翘一指，唯有去餐厅吃。

“古月”的炒米粉好在哪里？如果能用文字形容的食物，已非上乘。吃的东西只能比较，吃过最好的，就明白了。

本来很有台湾特色的“青叶”，这次也去吃过，炒出来的米粉一看颜色就知不对，白得像老妇的头发，水准已低落。

反观“古月”的炒米粉，色香味俱佳，又不会炒得太干或太湿，上桌之前已闻到味道，大家试过，就知道我说些什么。

虱目鱼也是地地道道的土鱼，其骨极多，但肉甜美，台湾人爱死虱目鱼。这里做的只取其肚，求骨少。鱼肚又有一层肥膏，上面铺了豆酱，蒸得刚刚够熟，好吃到极点。

鱼腱盐酥是下酒的佳品。

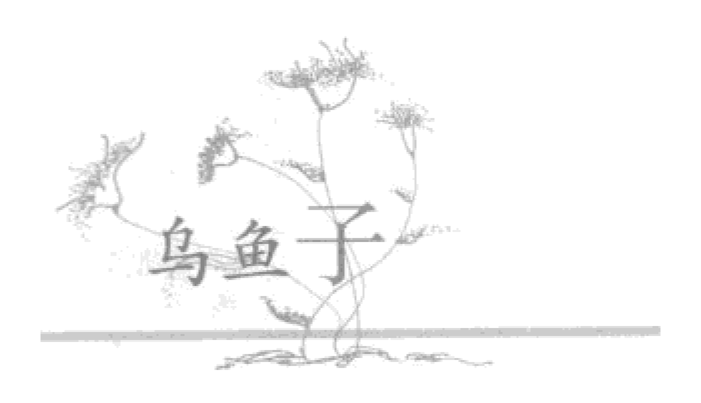


所谓鱼腱，就是乌头的消化器官，像一个小火山，粤人称之为乌鱼扣，但是在香港吃到的是淡水鱼，台湾则是海乌鱼，其腱特别爽脆，用油盐爆得干干的，以手指拿进嘴细嚼，黄酒又灌多几杯。

这家餐厅最出名的汤是佛跳墙，又是鱼翅鲍鱼之类，我没有兴趣，来个青竹笋煮排骨汤，不加味精，已鲜甜无比。

看菜单，有福州人做得极拿手的猪腰海蜇爆油条，加以甜醋，酸溜溜的很可口，但是这家人炒出来的汤汁很多，不合格，去的时候千万别叫这道菜。

另有炒脆肠的，我对肠类大有好感，即刻叫了一碟，也不行，脆肠不脆，硬得像塑胶圈。



乌鱼子

和市面上卖的淡水乌头不同，做成乌鱼子的是海乌，体积极大，取其卵子晒干，就是正宗的乌鱼子。这种鱼，学名叫为“鲻”。

样子像脚板底，两片并排，台湾人和日本人视为奇货，售价甚高。日本人一看，即刻：Karasumi地大叫。

写为汉字。Karasumi是“唐墨”，很显然吃法是由中国传去，故名“唐”。至于“墨”字，在日本能买到的乌鱼子都比台湾小，像一条写书法用的墨一般大的缘故。

不会吃乌鱼子的人会去炸或煲汤，真是暴殄天物。正宗吃法应是烤。现在卖的多数是真空包装，先拆开塑胶袋，取出乌鱼子，首先将包着它外面的一层薄膜剥开，找到头上或尾端厚一点的部分，用指甲或尖刀挑开，便能顺利地撕净。

用一根大蒜，在尾部直切，成一迷你扫帚，蘸绍兴酒或白兰地，轻轻地涂在乌鱼子上，就可在微弱的炭炉上烤。

工夫花在细心上，等涂着的酒烤干了，即刻翻之，又涂另一面。如此反复数次，使蒜味和酒浸入，除其腥气。鱼子亦由生转



熟，表面微焦，并起细泡，而中心将熟未全熟，带有油脂，为最高境界。

切乌鱼子一般都直切，呈长方形，极不雅观。须横片，道理像横片金华火腿最好的部分一样，但不能太薄。

吃时夹一片大蒜、一片薄萝卜，才不至太咸，为天下最佳之下酒菜。

到土耳其时，发现当地人也懂得吃，法国、意大利的食物精品店亦出售，包了一层蜡。友人见我吃得津津有味，也买了一块，直切后连表层的蜡也吃下去，还是照喊天下美味也。



台湾炒米粉

厦门与东莞米粉都太粗，不宜做炒台湾米粉，只能用细如发丝的新竹米粉为原料。

最初去台湾，即刻爱上这道食物，当年大家都穷，在街边吃的没有什么好料，只见一些豆芽和椰菜，但已是天下美味。

米粉最难炒，太干了断成一节节；太湿了黏糊一锅。新竹米粉的话，只要把干货用水冲洒一下即可备用。

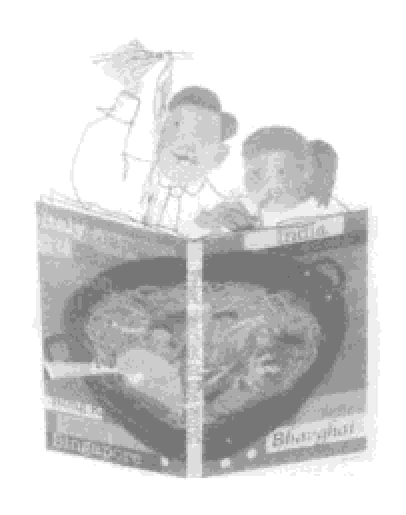
这时准备好的配料有：豆芽、椰菜丝、香菇、虾米和猪肉丝。肉用颈部的最佳，炒得不够火或太老，都不会太韧。香菇需浸到软，挤干水切丝。虾米也得用滚水浸几分钟。

红萝卜丝和中国芥菜段只能增加视觉效果，加不加不会改变原味。

注油入锅，待油热冒烟，炒虾米，香味溢出时加香菇丝和肉丝。不必等肉熟，蘸生抽炒之，颜色就会漂亮；接着下椰菜；豆芽则等到最后，不然会变得像老妇华发。

不必捞起材料再炒米粉，将配料拨开，看到锅底，再注入油。

这时才把米粉放下，手法得果断，翻炒次数太多米粉折碎，



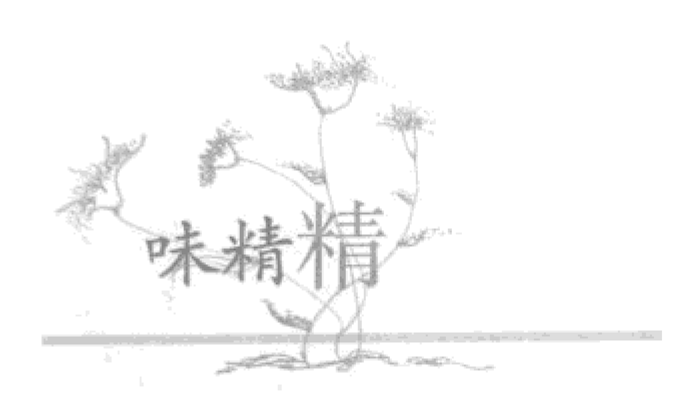
如果你是新手，建议一手抓镬铲，一手用把长竹筷插到锅底翻动，为成功的秘诀。

练习久了，就能生出第三只手来抓红萝卜丝下镬，它最不能久炒，否则色泽全失。

见米粉一干，即刻把浸虾米的水倒入湿之，你要用金宝鸡汤亦无不可，这时米粉微微发涨，已吮吸了汤汁油水。炒时宜用中火。火过猛容易焦糊；火太小则会流失大量汤汁。

上桌前撒芫荽，但画龙点睛是撒事前炸好的红葱干，色香味俱诱人。

和台湾人谈炒米粉，他们一定会说自己的妈妈或老婆炒得最好，切莫与他们争论，你又没吃过，辩些什么？微笑待之，最好。



味精精

台湾的小吃，切仔面是百食不厌的。

小摊子前摆着个玻璃柜，里面放了多种猪内脏和几块鲨鱼肉。

鲨鱼是烟熏的，最好吃是肚腩那部分，带着啫喱状的肉质纤维，切成一片片，碟边放大量的山葵Wasabi和姜丝，再淋上酱油膏，入口很有咬头，香甜之极，吃了一碟又一碟。

遇到新鲜竹笋的季节，更是发达了。台湾的那种笋不像笋，简直像梨一般又脆又甜，又有独特的香味，非水果能比，淋上酱油膏吃。

所谓的切仔面，和"切"无关，这个切字是台语，广东话的渌一渌的意思。通常是用一个竹箩，里面放了面，又用另一个竹箩压住面，放进滚汤中煲了一下，即食。

分干的和汤的，我最喜欢前者。干的切仔面中还混了韭菜和豆芽，放进碗中，淋酱油膏和卤香的肉碎，肉碎面很多猪油，和面拌了一拌，即能上桌。当然，少不了一茶匙的味精，台湾小贩，用味精绝不手软。

顺便来一碗汤，猪肝汤最好。水一滚，把切好的猪肝投进锅

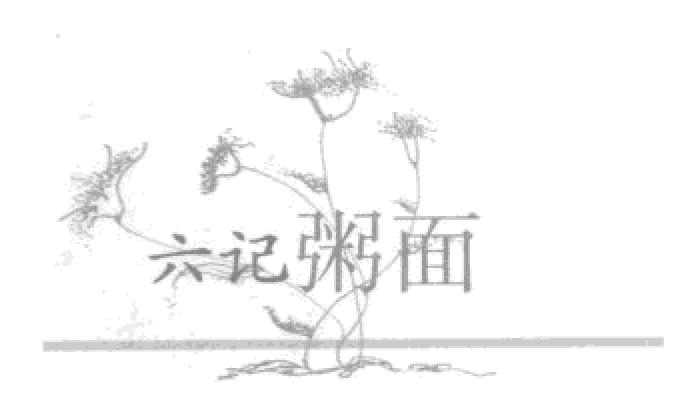


中，抓一撮姜丝扔进去，就那么上桌，当然又加一茶匙味精。

猪肝灼得刚刚熟，用筷子夹起来蘸点酱油膏吃。酱油膏是台湾饮食文化，少不了。样子像我们的蚝油，大概是把粢粉混进酱油中制成的，吃任何东西都要蘸酱油膏才好吃，当然，酱油膏里也有大量的味精。

来一碟台湾人叫做“烫青菜”的，用的多是A菜，A是鸭的代号，鸭仔，发音成A仔，这种蔬菜从前用来喂鸭的，本身无味，也要淋上酱油膏。

一餐街边档吃下来，不知吃了多少味精。我对味精一点不良的反应也没有，还来得个喜欢，是个味精精。如果是不吃味精的石琪，早就发作晕倒。



六记粥面

“晚上去哪里吃？”东方文华的同事问。

“吃面。”我说。

“正餐哪有吃面？”他问，“消夜吧？”

“喜欢的话，什么东西都可以当成正餐。”我笑嘻嘻回答。

“六记”躲在沙犁头仁慕巷里，地点不好找。老板李明伟人家称呼他六记明，是条大汉，个性爽朗，和钟伟民结成好友，文章中提到的黑眼圈，就是此人。

明哥先炒了一碟蚬给我们吃。蚬大，很肥，又无沙。接着吃店里著名的米通鲮鱼球，鲮鱼本来有股强烈的味道，这里做得只感到鲜甜。卤凤爪入味，剩下的汁一下子就结成冻，单单吃冻也过瘾。来一碟大肠，又软又热，咖喱是特别配方，和印度的完全不同，有柱候的香浓，又有异国风味。啤酒蒜香骨、椒盐龙脷仔、酿辣椒等等等等，一道又一道，上个不完。锦卤云吞有三种不同的大小和做法，蘸的酱更是奇特，中间含着猪肚和粉肠、洋葱等，到底是酱还是菜？

“我父亲教我的，就是这种做法，50年不变。”明哥说。



这个时候，才上主角虾仔捞面，分量不大，淋着黑漆漆的酱油，撒着粉红色的虾仔，看样子已经对路。忍着，先喝那碗又浓又白的汤。其他面店是清澈的，只有“六记”不一样。

真是好喝，面更是上上乘，吃过明哥的和祥记的，可以不必再试别家的了。问汤底是怎么熬出来，明哥毫不保留：“大猪骨、鸡、大地鱼干、生晒虾米、党参、罗汉果、甘草和胡椒粒，分量多少，要靠经验。”

撑着肚子，爬上楼看明哥用竹笙压面，压出来的云吞皮，比一张名片还薄，不骗你。





明苑粥面

“黄枝记”隔几家，就是“明苑粥面”了。开在新马路的喷水池侧，“明苑”占的位置最有优势，过客从不会错过三家铺子。不吃面也走进来喝杯咖啡或茶，与其说是面店，不如说是茶餐厅较为适合身份。

“明苑”的面条，味道和口感都不突出，招牌菜是“黑椒云吞面”，所谓“黑椒”并非特别招数，不过是把黑胡椒混入在云吞馅中罢了，与面无关。

欣赏捞面时，先喝另上的那碗汤，这汤水，味道也平平无奇。

澳门特色的黑酱油也不上桌，向侍应要，她还是拿来一小碗普通的生抽，和桌子上摆酱油瓶的内容一样。有位老拍档或主管级的女士走过，说：“啊，你要的是吃粽子的那种，我替你拿来。”这次颜色和浓度是对路了，但味道过甜。我还以为在澳门吃油菜、白灼肉类，或者淋在面上的都是同一种黑酱油，原来不是。

见餐牌上有净猪红这道菜，即刻点了一碟，新鲜猪红在香港罕见，政府屠房再也不供应猪血，据说菜市场中卖的都是化学猪红，也没证实真假，只觉无味，再不去碰它。去到内地总爱叫此

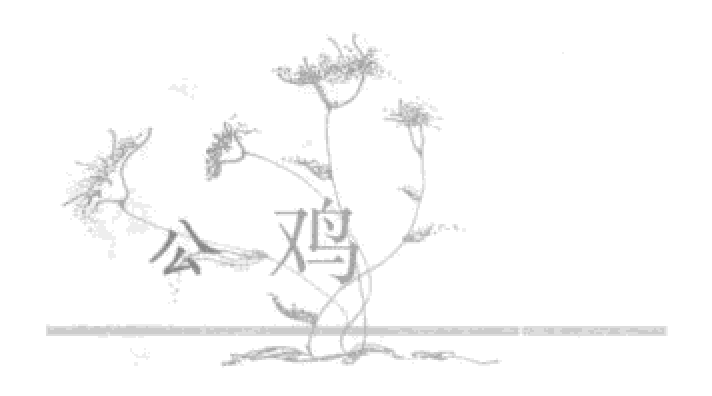


味道，澳门这家餐厅用的当然是真正猪红，只可惜不像当天出品。

来碗粥吧，皮蛋瘦肉粥味道不错。吃粥应有小菜送，又叫了一碟爽脆鱼皮，这么早当鱼吗？我去的时候是早上8:30，鱼皮上桌一试，也像猪红一样，不像当天制造。油条倒是新鲜现炸的。

“明苑”地点好，客人多，几句善意的批评无关痛痒，不会影响生意的，要了一杯红茶，他们说是用茶包，作罢。





公鸡

澳门氹仔的官也街是一条充满餐厅和手信店的街道，并不是很长，在街尾就可以找到这家叫“公鸡”的葡国餐厅。

老实说，我对葡萄牙菜的认识不深，只吃过最普通的几道，像烤沙甸鱼、葡国鸡等等。

来到“公鸡”最好，那么厚的一本相簿，让你看图识字，拍了多种葡国菜式，只可惜照片并不精美，有些已褪色，相簿用久了有点脏，甚影响胃口。

第一道上桌的菜是咖喱羊肉，味道甚浓，羊肉煮得软熟恰好，也不完全失去膻味，才像吃羊，不然吃猪可也。

这道菜吃得印象大佳，店里陈饰得简陋也不是我注重的，它带着20世纪60年代的豉油西餐店感觉，也摆了些中式东西，好在这道羊肉不像餐饰那样不中不西。

接着的是被公认为这家店最好吃的焗猪扒饭。我必须事先声明：我对猪扒这个部位的肉没有兴趣。它是整只猪最无味的，虽然尽是瘦肉，但咬嚼起来像发泡胶多过似肉。不会烹调的人才切猪扒煎来吃。刚从渔村出来的菲律宾家政助理，猪扒是她们的拿

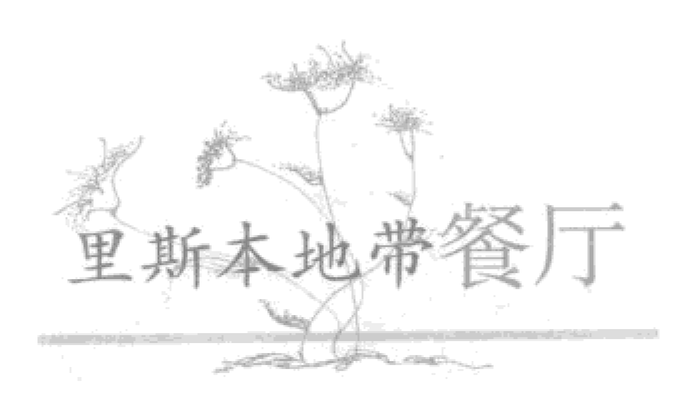


手好戏。

“公鸡”的猪扒连肉质过生或过老也吃不出，下面的白饭给那些浆粉下得过多的芡搞得糊里糊涂，不管在味道或扮相上，都没有资格称上“好吃”这两个字。

这句话绝对不是以老饕自居，任何对味觉诚实的人都会说给你听，“公鸡”的猪扒饭没有什么道理。也许是当晚大师傅失手呢？不过按这种水准，就算厨子状态大好，怎么焗，也焗不出奇迹来。

来这家店也有收获，“公鸡”店名为Galo，又认识多一个葡萄牙字。



里斯本地带餐厅

澳门是我的新天地，百去不厌。旅行团团友廖先生夫妇都是食家，相信他们的介绍没错，带我去了路环水鸭街的“里斯本地带餐厅Restaurante Espaco Lisboa”。

老板Antonio Neves Coelho亲自主掌这家很小的食肆，两层楼，楼上有个可以坐10人左右的阳台。当今的天气，在阳台进食，最有欧洲的懒洋洋气氛，室内装修朴实，纯粹的葡萄牙式，像任何小镇路旁都能找到的。

我们五个人，告诉安东尼奥有什么要什么，各样来一份，分着吃。这种叫法最好，每种菜都能试，好吃的多来一点，味道不对的话，吃一口放下刀叉。

见柜台上有葡萄牙火腿，意大利和西班牙的吃得多，葡萄牙的没有尝过。安东尼奥亲自片了一碟，咬头比庞马火腿硬，也没有西班牙的香，好在肥的部分有1/4那么厚，生火腿不兼肥瘦的话，干脆别吃。

香肠也是葡萄牙运来，吃香肠和火腿最好用手抓，葡萄牙人绝对没英国人那么拘谨。



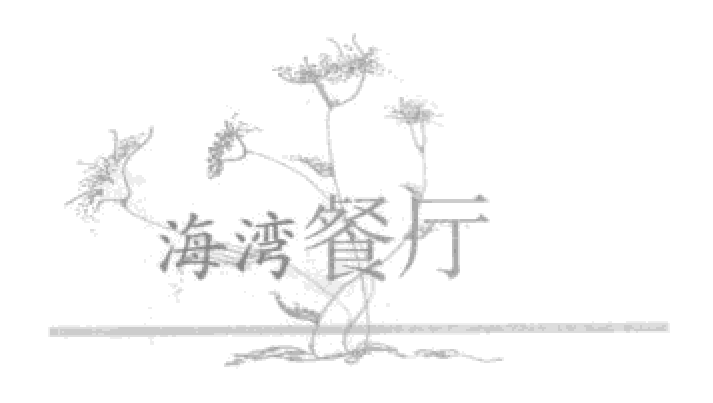
再上桌是海鲜粥，或者应该说成海鲜泡饭吧？西洋砂煲中煮了“和尚鱼Monk Fish”，这种鱼肉质软细，是我在西餐中最能接受的，还有头带膏的大虾，加上野米，煮成一大锅，很鲜甜，取其粥水来喝，可以省掉主菜之前的汤，以免饱肚。

忌廉和马加休都是我最不爱吃的东西，但这家人焗得出奇的好，你试试就知我没说错。

鸭饭最出色，饭上铺着香肠，浸油的鸭片藏入饭中。这一餐吃得非常满意。

至于红酒，来一瓶Cartvxa Reserva 97，一点也不酸，胜过智利及加州产的。价廉物美，才是符合老饕的目的。





海湾餐厅

有了一顿澳门粤菜之外，带内地朋友来，没有葡国餐怎行?

我对其他欧洲菜有点在行，包括南斯拉夫餐我也会点，但是葡萄牙的，我必须承认我并没有什么认识。

从前当然试过几家澳门的著名葡国餐厅，都印象不深，这次当地友人推荐我去河边新街上的“海湾餐厅”Restaurante Litorol，试了印象还很不错。

先来几道头盘，葡式的香肠、炒蚬、烤马介休、沙甸鱼、咖喱角等等，还有生火腿，较庞马的略咸，但味道亦佳。

牛舌头红烧得很软熟，我吃西餐时相当放肆，要求一双筷子。用筷子也能把牛舌夹开，牛尾也是同样容易入喉。两个菜味道相同，看你喜欢吃哪一种，别重复叫。

菜单上有蔬菜汤和龙虾汤等等，吃西餐时很怕一个汤把肚子填饱，不如点其他饮品。来了一大jar的仙歌丽雅，这并非葡萄牙特色，是西班牙人常喝的。用大量水果片加在红酒里面，最后添白兰地，喝了才有点酒意，是夏天最佳饮品。

咖喱螃蟹上桌。所谓的葡国咖喱，不管是鸡或牛腩，原料上



基本以印度咖喱为主，没有椰浆。澳门咖喱与众不同，是加了甘草在里面，你试了就明白我说些什么。

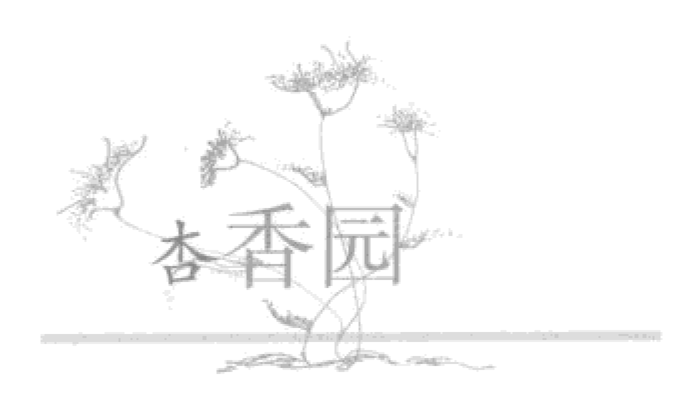
非洲鸡也是葡国名菜，但是请澳门人原谅，我吃了那么多次非洲鸡，并不感觉有什么特别的学问，当年葡国军人才认为美味。

这家餐厅做得最标青的是一道虾酱红烧肉，以红烧猪肉为主，加上虾的海鲜味还有梅酱的酸味，很刺激，可连吞三碗白饭。

值得一提的是甜品，十几种精彩绝伦的拿到你面前任选，客人看得哇的一声叫出来。







杏香园

抽空去了澳门一趟。

她仍旧空空闲闲，优哉游哉。国际经济不景，当然受到影响，但是这是天下的事，又不只发生在澳门，担心又有什么用呢？

用这种生活态度来经营小吃，最适当不过，大都会节奏太快，做出来的东西就粗了。

我们在“毛记”吃了炖汤和海鲜，再到“祥记”去吃面，最后去了“杏香园”吃甜品，三家店都在附近。

至今，去了那么多家甜品糖水铺子，“杏香园”应该是最古典、最细心、最好吃的。如果说比香港的好，那么就比广东的好，加拿大和海外莫谈，也等于是甲天下了。

四位太太在店里吃晚饭，没有客人，大家也不在乎，享受她们的四菜一汤。

店里最贵的是芒果盅雪糕和木瓜黑雪糕，卖36大洋，其他甜品平均在18～20块钱之间。

最多人点的是蛋白雪耳、龙眼椰味西米白果、莲子核桃、芒果西米捞和蛋白椰汁马蹄沙数种。我不是太喜欢吃甜的，从友人



叫的东西中每样取一匙试试，果然不是太死甜，有种说不出的清凉的感觉。

再试店里核桃和杏仁茶，磨得很细，更见功夫，绝对不是搅拌机的产品。

店不大，才够应付，餐牌上的种类虽多，但离不开数种原料的配合，不会手忙脚乱。

通常甜品店也卖一些粥面之类的东西，但是“杏香园”不供应，要吃咸的，只有独沽一味的“瑶柱金腿三黄裹蒸粽”。

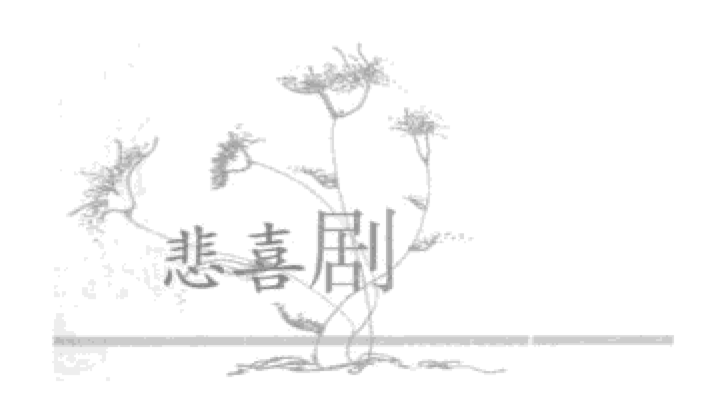
摆在门口，给你看到巨大的瑶柱，真材实料，绝不取巧，很多客人买回去，放在雪柜中可摆两日，如果置于冰格，十天也不坏。







世界美食



悲喜剧

下午1点钟从巴黎乘国泰机，中间隔了时差，在香港同一天的清晨7点钟抵达，要飞13个钟。

习惯上前一晚不休息，所以一登机即刻昏昏欲睡，关照空姐别叫醒我吃东西，就那么睡、睡、睡，睡到着陆为止。

下机后食欲大振，直奔九龙城那家小餐厅饮早茶，未抵达前先想到那几碟猪肝烧卖、潮州粉粿、虾饺、肠粉和铺满排骨的盅头饭，未尝此味已久，如果还在戴口水巾的话，已浸湿。

相熟的侍者笑盈盈捧上浓普洱，迫不及待地先夹了一颗虾饺，蘸了酱油送入口。

咦，不对。

酱油淡了，毫无香甜的味道。

虾饺很容易地破烂，潮州粉粿皮却怎么以筷子牙签摧残还是顽固地抵抗，绝不磨损，耐用之极。

伙计看到我的表情，匆忙解释："老板在上个月不做了，说那么多年，太辛苦，顶了给别人。"

才发现坐在柜台上收银的那个家伙，对客人不瞅不睬，态度



高傲。

“厨房也换了人?”我明明知道，还是想确定一下。

伙计点点头，带点苦笑，好像是心中在说：“还有我在，东西不好吃，请照样光顾。”

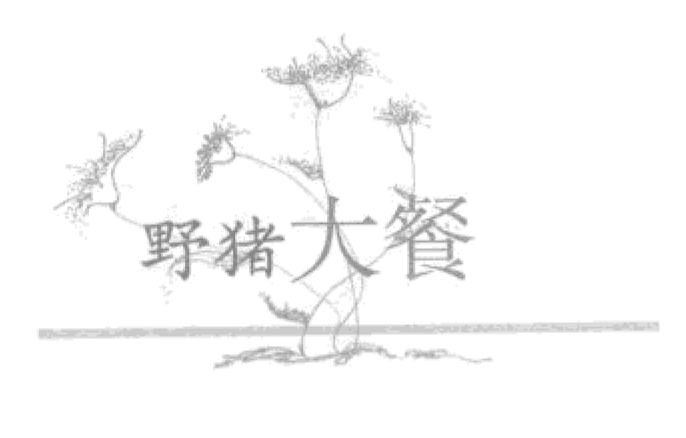
完了，完了。那碗炖得清澈香甜的鲩鱼片芫荽皮蛋汤也没着落了吧？今后宿醉，去哪里找此等美味来解馋？还有猪肝烧卖，也不卖。

旧老板享他的清福去，为他欢慰，这是挽救不回的悲喜剧，但是顶他店铺的新掌柜，怎么笨到要人家躯壳，摒弃人家灵魂?

虾饺烧卖罢了，学习3个月才来开店嘛，至少也三分像，你以为是制造原子弹那么困难吗？真是的!

来到这家餐厅，像参加老朋友的葬礼，感慨不已。





野猪大餐

从飞机上看下来，罗马的近郊，尽是一些农田和果园。我们由酒店出发，经一小时车程，抵达一个小镇，目的是去吃烤野猪。

整只毛鬃鬃的，剥皮，开膛，取出骨头之后，抬到另一间小屋去烧。控制温度的是一位老太太，她的烧烤功夫已超过60年。

首先把松木烧成细炭，烤100多斤重的野猪，炉得非常巨型，像一间房子。

这么一烤就要4小时，慢火。我们在等待期间跑到乡下小酒吧，吃橄榄下酒，酒保是老板的太太，像为先生倒米似的，下手毫不留情，整个水杯满满的Grappa，有的餐厅要卖4杯的分量。

和当地人指手画脚地聊天，老人家热情得很，马上带我们到他家里去坐，壁上挂着年轻时肖像，非常英俊；他太太，也是位美女。

4小时很快地过去，野猪烤好了。刀切下去，像糯米团那般软绵绵，野猪肉硬的印象完全扫清。其香味，至少比养的猪有10倍的浓。

中间的肉，还有点血淋。牛肉生吃不要紧，猪不行。到底吃



不吃？正在犹豫，烤猪的老太太说不要紧，已经熟了，一片片吞下肚。你能吃，我也能吃，学足她的手势，一片片吞下肚。

香，多汁，软熟，与中国的烧金猪完全不同，当然皮没有我们烤得那么爽脆，但以野猪味补其不足，是毕生尝过美味的一餐。吃完把手擦干净，大叫："朕，满足也。"

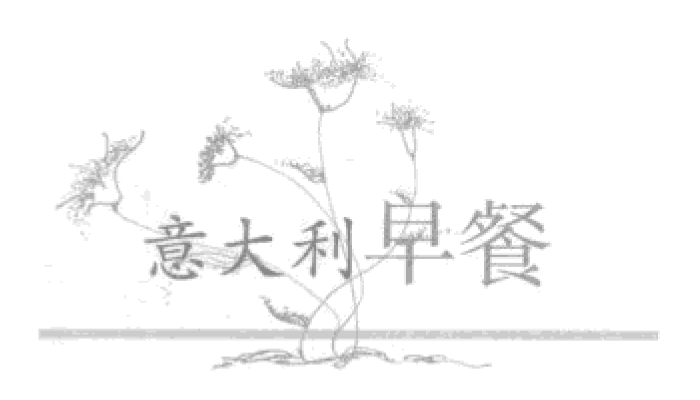
同行友人嫌残忍，不敢吃。

我亦尊重她的意见，不过，我说，家猪你吃不吃呢？对方点头，野猪又有什么分别？这家伙横行霸道，一生摧毁农作物无数，更有用尖牙撞死小孩的例子，若不食此厮，养的猪更不能碰。

听了有点道理，友人用刀叉试了一口，已不能停止，到后来干脆用手撕，吃得满嘴是油。

这才是享受人生嘛。





意大利早餐

吃的都是冷东西，牛奶、果汁、酸酪、麦片、生火腿、芝士……

面包多种，也是冷的，甜者居多，法国式连羊角包也要涂上一层糖。普通的有一个拳头那么大的，和一长条的面包，自己拿刀切。硬得要命，跌在地上“砰”的一声巨响，吓倒邻桌老太婆。

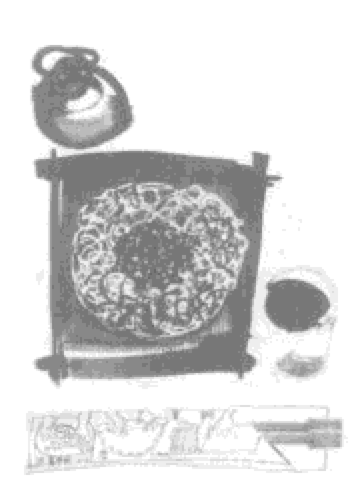
在外面咖啡店吃的也是这些东西，旅馆习惯性包早餐，每天起身就到楼下吃，但一看不开胃，又跑回房间自己煮公仔面。

睡迟了来不及，又到餐厅去，自备普洱茶叶。第一次交给侍者，吩咐装进茶煲就行，冲不冲掉一次已不是重要了。

拿回来给我，一看，茶叶不见，只是一壶淡淡的褐水。原来厨房自作主张，替我沏完把茶叶扔掉，真是太可惜了。虽然不是什么好茶，但也珍贵。在意大利，喝完了到什么地方添购?

偶尔，在一些三星级的旅馆中反而会出现炒混蛋，却是事前炒了一大堆装进一个大盘中，下面用热水保暖。

忽然对这些混蛋有特别好感，它是唯一的热食物，拿了碟子添多些。

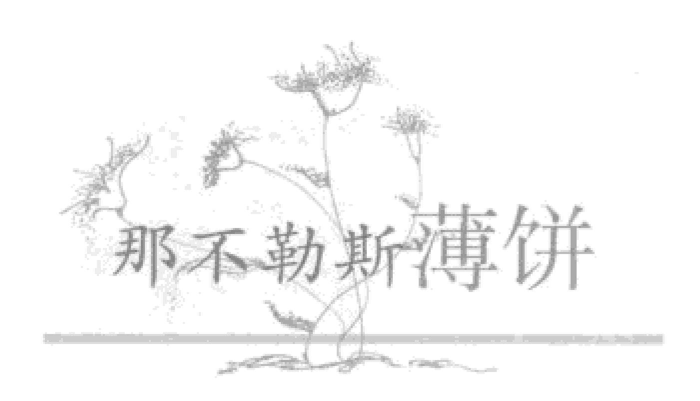


吃进口中，一点蛋气也没有，像飞机餐中把冷冻蛋重新加热的味道一样，要把蛋做得那么难吃，也需要很高的天分。

水果多是腌渍过的梨或桃子，加糖，极不自然，难于咽下。也没有生菜沙律，尽是肉类和淀粉，吃得身体起了变化，花在洗手间里面的时间长得多。

好处在咖啡是香浓的，但是对咖啡毫无兴趣的我，一点作用也没有。

怪不得意大利人到半岛或香格里拉，看到自助早餐之丰富，又中又西又日的，蛋是新鲜煎出，水果现榨，叹为观止，大叫："这才是天堂的食物嘛！"



那不勒斯薄饼

那不勒斯只离罗马两小时，很少人去，导游也不推荐：“很危险，人长得都像贼。”

为什么？倒没有旅客深入研究。原因出在意大利政府没有把民生搞好，那不勒斯靠渔业，但海洋已渐受污染，鱼少了，人们的职业也少了。

穷则变，变则通，那不勒斯人专造赝品，反正意大利手工向来一流，名牌都是意大利做的，只要你能想到的名牌，那不勒斯会制出一模一样的东西来，深圳绝对不是它的对手。

小犯罪是吉卜赛人的拿手好戏，那不勒斯人要做的话就做大宗的，像黑手党之类。但是他们也知道旅游带来的收益，不杀鸡取卵。所以，那不勒斯并不像传说中那么可怕。

我们到这里住一个晚上，主要的是来吃意大利薄饼Pizza。

最古老的薄饼店铺开在这里，也是全意大利最著名最好吃的，来到意大利，不去怎行？

烤薄饼的炉，外形已变得有点现代化，但是里面还是烧柴的。为什么未吃已感到一阵香味？



原来炉边有个东西装着木屑，大师傅一边烤一边把木屑添入柴中烧，松香四溢，这是用电炉子的薄饼店吃不到的味道。

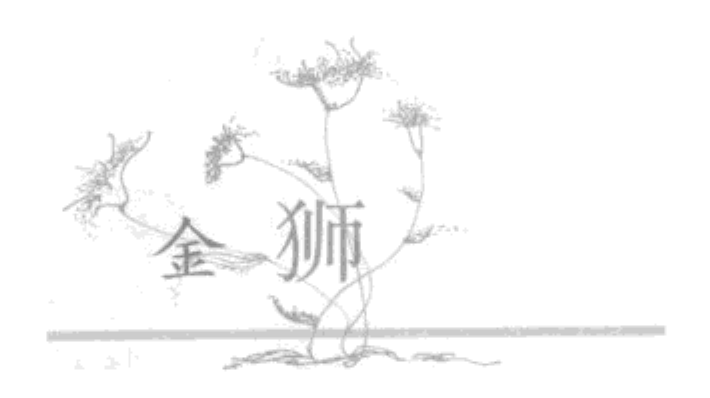
薄饼最原始的材料很简单，在饼上先涂一层番茄酱，加芝士粉、橄榄油和几片金不换叶子，就此而已。

我们香港人当然不满足，跑去和大师傅商量，要自己做，加很多料，师傅不反对，我把海鲜、火腿、香肠等撒了一大堆，烤来自食。

吃了并不满意，偷了一片友人的原始薄饼，第一个感觉是香、是甜，而且真是那么的薄，如果不连边吞下，可以连吃三四大块，这才是真正的薄饼。

看着面前吃不下的多料杂种薄饼，对自己的贪婪感到无限的羞耻。





金狮

乘我还没有忘记之前，先得把在意大利吃的几家餐厅记录下来。

要写的并非意大利菜，而是唐餐。

吃厌了意粉，总要跑回中国馆子，来碗白饭，滴些酱油，也比薄饼好吃得多。

意大利的中国菜馆大多数是温州人开的，菜式千篇一律地单调。

印象最深的是在米兰的“金狮”，老板叫吕永建。

说是广东菜嘛，又不像，但味道奇好。到底是什么东西？原来吕先生几十年前从香港到意大利，当年他学的手艺，就烧那几样，一直保持不变，所以吃起来反而有老香港的原汁原味。

不在菜单上的是例汤，煲得原始和够火。如果你早一天预订，吕老板可以做出阿二一样味道的汤来。

菜单是手写的，第一个入眼的是清蒸鲈鱼。意大利盛产此鱼，很新鲜。蒸得火候恰好，还名副其实离骨，这是意大利大师傅永远做不到的。



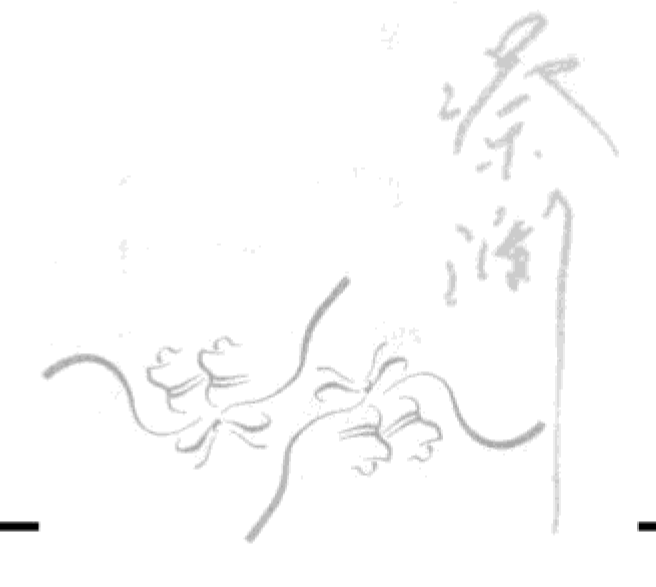
梅菜干扣肉下饭最好，这家店还用金针菜干来代替。炆出来之后，发觉菜比肉好吃。

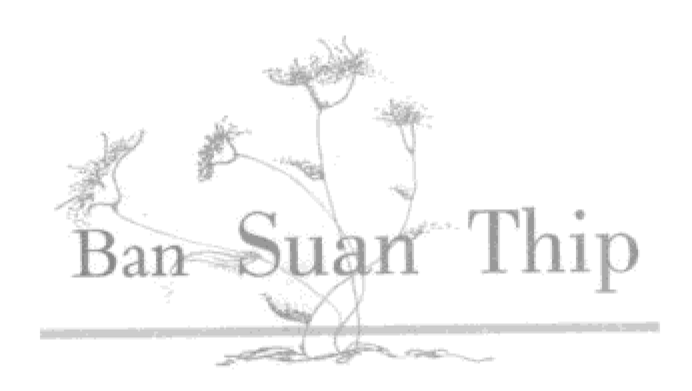
红烧蹄筋也是一绝，肉汁入味，元蹄的皮和蹄筋都软熟，意大利人也吃猪脚，材料不是问题。

将西餐中的鹿肉拿来炒笋片，也是在香港难吃到的。

至于价钱方面，清蒸鱼类最贵，一份要35000里拉，但也只等于180块港币，烧得很可口的砂锅狮子头，也不过是四五十块港币一碟。

怪不得每次去，都遇见香港来订时装的买手，他们常来米兰，知道那里又便宜又好吃。





Ban Suan Thip

曼谷泰国餐厅Ban Chiang和Caf de é Laos都适宜小吃，如果隆重一点的晚餐，我认为最好的餐厅是Ban Suan Thip。

地点离东方酒店要50分钟到1小时左右的车程。

最初大家会问："到底是什么特别的地方，要坐那么久的车去?"

到了，才知道是值得的。

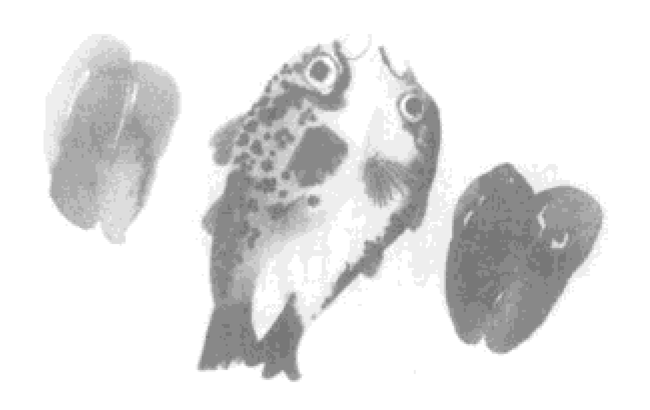
首先，环境非常之优美，大庭园中鸟话花香，小径上点着油灯。

吃的地方有一般的大堂，当然冷气设备俱全。不然坐在屋外，凉风阵阵，也有另一番风味。要豪华，可包下他们的贵宾厅，完全是宫廷式的宴会感觉。

先来一杯冰冻的香茅叶汁，让清新香醇的液体流进体内，一点也不像橙汁那么浓浊。

再来三种不同的招牌沙律，有辣有不辣，但都是没有吃过的。辣的刺激醒胃，不辣的香甜润喉。

接着是汤，一共两款。前者是最普通的冬阴功，但做得是那



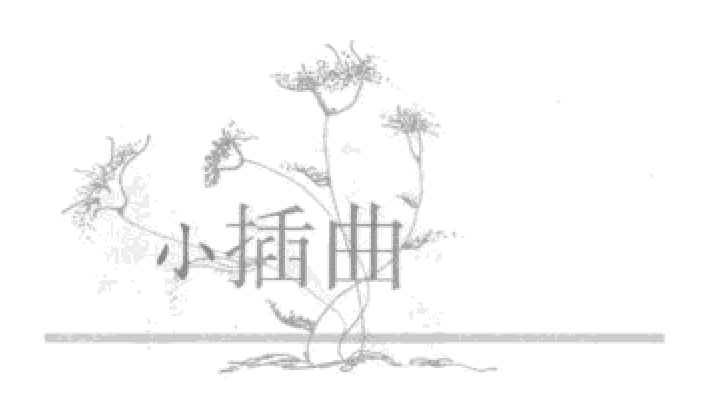
么出色！后者是不辣的鱼汤，用新鲜的亚参幼叶熬成，连我这种什么都不惊奇的老饕，也吃得心服口服。

炸鱼主要是吃它的酱，加上大量的生蔬菜，蘸着吃，也不怕热气。

最后上的是清蒸大头虾，其肉质之纤细，比龙虾要好吃。大型的大头虾，有一根香蕉那么粗。吸噬头中的膏，才不管有多少胆固醇，吃了再说。

还不饱的话，有泰国炒粉Pad Thai包尾，加上各种甜品和水果，一定让客人满足地走出去。价钱比一般的餐厅贵，是必然的。





小插曲

为丁雄泉先生做餐饭，以报答教画之恩。

我们到东西最多的Albert Cuyp Market去买菜，由几条马路组成，像旺角的女人街和后面的花园街街市。

一买就买了十几公斤的材料，抬到手软，丁先生女朋友说想吃猪手，决定煮个花生猪手，荷兰肉贩不分猪手猪脚，得慢慢挑选，不过有得买已算好。

不知有没有生花生，在果仁档中要了一些，已剥了皮，放进口试了一颗，果然是生的。

顺便买了些腩肉，红烧起来香喷喷的，做这道菜比较有把握。

见荷兰人也卖萝卜，不如来个清汤牛腩吧。此菜可预先炖好，吃时加热就是。

鱼摊之中，只有魔鬼鱼看起来很新鲜，问丁先生女友家里有没有咖喱粉，确定之后准备做咖喱鱼。和台湾的虱目鱼一样的海鲜也出售，可用姜丝来做清汤。

蔬菜方面，A菜、豆牙和丝瓜。分别来炒，弄个三味。

知道做菜时自己吃不下东西，先向路边档要了一条青鲱鱼，



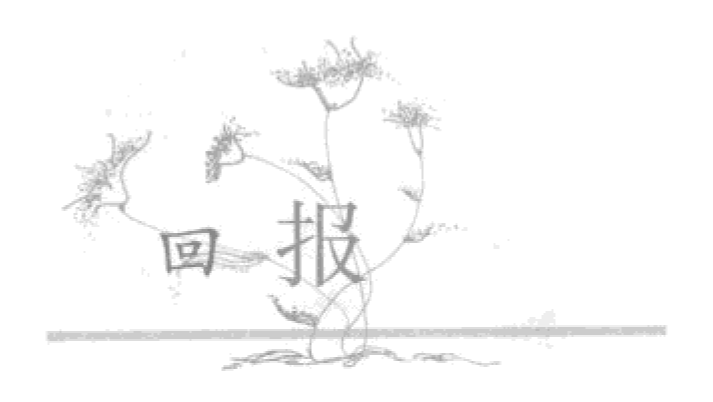
此鱼荷兰人用醋生渍，闻起来很腥，进口香甜，一点异味也没有，吃这鱼时举高手抓着，抬起头，整尾咬进口，最后以一杯烈酒佐之才是正宗。

回到画室，一面烧菜一面学画，这次是女人丝巾的习作。

吃完饭后丁先生女友拿出生日蛋糕，插上一管蛋糕店送的火管，一点着，喷出火箭般的烟花，丁先生儿子来不及拍照，再点一支。

忽然，警铃大作，消防局的电话响个不停。

原来是烟雾感应器在作祟。丁先生的屋子被火烧过一次，特别敏感，各处都装上这些小道具，当晚没放音乐，但好像来了一场迪士科，也算是个愉快的小插曲。



回报

从阿姆斯特丹直飞香港，只需10.5小时，比去的时候少了两个钟左右。

阿姆斯特丹的史及保机场花样最多，除各种商店之外还有小型赌场。入了闸，找到一家专门卖烧烤的餐厅，他们的牛肉羊肉都不行，但印尼菜做得特别惹味，配上一碗白饭，比什么面包都好吃，等待航机起飞之前，吃一餐是消磨时间的最高明的办法，欧洲人的服务都是那么慢嘛。

当地2点多飞的，预定抵达时间是翌日的早上8点，其中有6小时时差。这种白昼飞行最欺人，时间搞乱，不知夜晚何至？所以一上飞机即刻要生活在目的地时间，才能调整。

我一坐下就把窗口关上。吃晚饭，看一部电影，刚好是香港的半夜12点，倒头即睡，也可以足足入眠8小时。

欧洲的机场厨房没有中国餐供应，我吃了点鱼子酱、生火腿和蜜瓜，再来一碗面，已够饱，再灌三杯烈酒尤佳。

面的配料不错，有带子和鸡肉，但是面条奇差，吃起来如嚼草绳；煮得太熟，又似浆糊。其实同样是即食面品种，可采用日



本面条，北海道的“时计台”面档供应给全日空的拉面，绝对爽脆弹牙，成本虽贵一点，但减少带子，只用点叉烧也符合预算。抵港之前供应的早餐我已不想吃了，一直睡到赤鱲角。

回到香港真好，驱车直入九龙城街市三楼的熟食中心，先去二楼的烧腊档斩了烧肉、叉烧、猪脷、鹅肠等。坐下之后要了一杯斋红茶，后面档来一碟炸面肠粉、一碗艇仔粥。面档中要牛腩捞面、猪手捞面、一碟菜心，还贪心地点了一碗净丸，由牛肉、牛筋和鱼蛋合并。远航真辛苦，没有这些地道食物，好像对不起自己。





天下美味

在第三天的下午3:30，就要上船，跟着往瑞典走。

晚饭时间分两班：一、7:00~8:30。二、8:45到吃完为止。我们订了后者。

好不好吃？你想想看，要准备1800人的东西，好吃到哪里？等于是把头盘、汤、沙律和主菜分派好拿上桌的自助餐，不过每一道菜都有三种选择，你都要吃，也可以。

每种试一口就停下，没人管你，浪费罢了。大家都还能自制，不会乱来，胃口好时，多来一份。吃来吃去都是肉和鱼，不厌也得厌，很少人会胃口好。

早餐也是同一个菜单，连吃12天，麦片、面包、果酱、鸡蛋、腌肉和火腿。不喜欢到餐厅可以在房里叫，半夜4点钟之前把牌子挂在门闩上，指定的时间内送到，小费另给。

中餐没有晚餐那么丰富，多了几道意粉之类的菜，另外可以不吃自助餐，到酒吧去叫薄饼和热狗。一切没有酒精的饮料免费。碰到酒就拿卡去刷，12天下来也不是一个小数目。

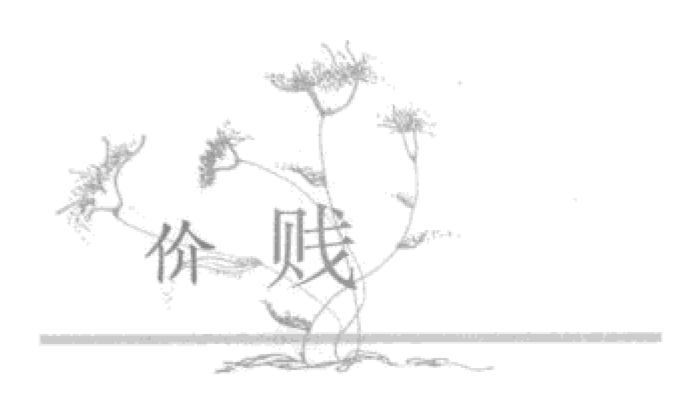
上岸时经过一个菜市场，买了大粒的蘑菇、刚长出来的洋葱、



一棵高丽菜和一些生火腿片。在房里滚汤，生火腿带咸，不必其他调味料，也很可口。西餐中的蔬菜只是那么一碟沙律，其他都是肉类。吃惯中菜的人，总觉得缺乏蔬菜，身体起很大的变化。

把买回来的蔬菜灼熟，淋上些预早带来的蚝油，已是有足够的蔬果来调理。在船上时间多，自己煮更是一种消除寂寞的享受。

另外买了一瓶小的万字酱油、一瓶草菇老抽、一瓶泰国甜辣椒酱、一瓶越南鱼露、一支韩国劲辣辣椒，像牙膏似的，挤出来即能吃。带到餐厅，什么难吃的西餐都变成天下美味。餐酒如果喝到太酸的，加一瓶苏打水，什么难喝的酒，都变成法国佳酿，道理一样。



价贱

在伦敦休息了一天后返港。飞机在下午5点多钟抵达赤鱲角，算好和公事上有关的人谈个把小时，当天再转机到台湾去，拍无线的旅行节目。

到了过境处才想起，糟糕，台湾的签证未领。从来没有出过那么大的乌龙，秘书都会处理这些事，我自己也会确定一下，但秘书新的，人老了，忘得一干二净，只有明天才出发。

“我们今晚安排好去吃黄油蟹的，算你有福气，注定要吃一顿好的才走。”老友徐胜鹤笑嘻嘻地说。

从赤鱲角到流浮山反而比市区去快，眨眼间抵达，经过那条熟悉的小路，到了名叫海湾海鲜的餐厅。

当今只有在流浮山可以吃到不是养的鱲鱼。

这数十年来的黄脚鱲肉愈来愈淡，不是吃鱲，而是嚼蜡，能吃到一尾活钓的，比较一下，才知道真正的鱲鱼味道，真是天下绝品。

坐了下来，鱲鱼即刻上桌，因为早已预备好，将鱼白蒸后风干，是潮州人的做法。把最珍贵的鱼当成最贱价的拿来做鱼饭，

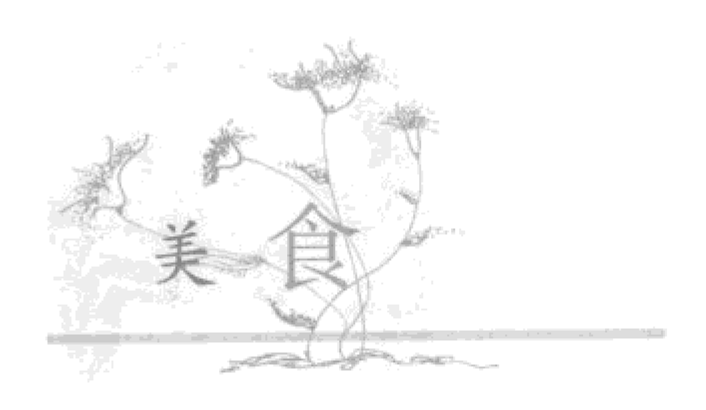


豪华之极，老远地从厨房端出来时，已闻到香味。众人蘸着普宁豆酱吃鱼，我就那么送进口，担心酱料把鱼味掩盖，哈，在欧洲吃了近20天的死冰冻鱼，下飞机即有此等美味，人生亦复何求？

再下来的黄油蟹，我只要了半只，先用茶匙把膏挖出来，当雪糕吃了，再仔细拆肉，蟹肥，肉像要撑爆蟹壳，拿在手上，沉甸甸的，半只已有一只的分量。

但是最高的享受，莫过于那碟蕹菜，用虾膏来炒。

夏天菜心、芥兰都不够甜，只有空心菜当造，照样那么好吃，一整桌的蕹菜差不多给我一个人吃了三分之二，众人看着我的饿鬼相，心中好像在说：你虽有口福，但是吃来吃去，都是一些价贱的东西。



美食

在仰光那五天当中，大小餐馆、各类街边档都试过。缅甸菜不像泰国菜那么千变万化，但也很有特色。

基本上很受印度和中国的影响，像前者的咖喱和后者的清炒蔬菜。仰光河鲜居多，大头虾肉质嫩细，味甜美，膏又多，不像中国养殖的罗氏虾。螃蟹也好吃，鲶鱼肥大。最具代表性的，应该是Lephet Thoke。

潮州人不说喝茶，而叫吃茶，缅甸人更是名副其实地口嚼，吃的是发酵过的湿茶叶。

Lephet不止是食物，它是生活方式之一。到缅甸人家里作客，一定拿出来招待，餐厅里更当它是一种饭后小品。

通常是装进小碗，再放入一个大盘中捧出来。材料有花生米、炸黄豆、炸蒜片、发过的虾米、芝麻、青柠檬、鱼露、干葱、指天椒、发酵茶叶。

菜市场和超级市场皆有一包包的现货卖，要自制茶叶的话，买刚摘下来的蒸它一蒸，放进陶钵或竹筒里，储藏在阴暗的地方6个月而成。



餐厅里给你一根小匙，家里的人多数用手，但注意一定要右手。拇指、食指和中指三指抓来吃，感觉比用茶匙佳。

小口咬之，茶香喷出，就不必滚水沏了。

其他有小陶钵饭，把牛肉掺在米中来炊，肉汁入味，底部有饭焦。

豆酱猪肉也做得好，用黑漆漆的豆瓣酱腌整块的肉，蒸熟后切片，再淋上酱。汤多数加香茅和金不换，很惹味。

最典型的甜品有焦糖香蕉和椰浆蛋糕，酸乳也做得不错，像雪糕。

到仰光去切记莫食中国菜，好好的鱼也被他们蒸得不像样。不过话说回来，除了香港，任何地方的蒸鱼都不像样。



听了流口水的小吃

在吉隆坡，找起来是有很多香港吃不到的佳肴，像面包鸡，吃过没有?

做法是把鸡肉用咖喱酱炒，半生熟，锡纸包扎，再在外层加了一层面团，烤出来之后，只见一个大面包。打开，拆掉锡纸，流出香喷喷的浆汁，捏一团外层的面包点着吃，很新奇。

旧巴生路上一家餐厅吃得到，店里还有以石头食谱打出名堂的菜式。所谓石头，其实是用粗盐包裹材料，放进炉中烤熟，吃时用棒槌敲开，砰砰有声，有石头螃蟹、猪手、鱼头、黄酒鸡和石头白米饭的选择。

说到原始吃法，有种叫五谷饭的，用糙米、燕麦、小米、黑麦、小麦炊成，帮助消化，营养又比白饭高出很多。

叻沙已经成为国际食品，很多五星级旅馆的咖啡室中，打开餐牌，在亚洲特色的项目都能找到叻沙，但是一吃，发现只是椰浆煮米粉，哪是什么叻沙?

真正叻沙应该出自槟城。先用阿参片（罗望子)、香茅和一种叫“井捞”的鱼来熬出橙红色的汤，浸着白色叻沙粉，是种像濑

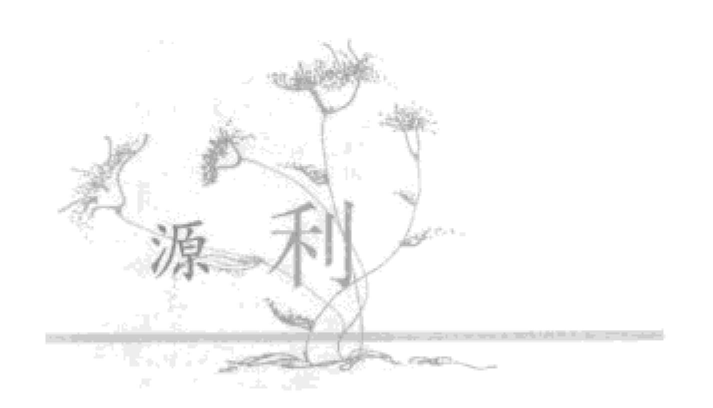


粉的粉条，铺在粉上的是鱼肉、干红葱丝、菠萝块、黄瓜丝、薄荷叶、辣椒碎和黑漆漆的虾头膏。别小看这虾头膏，少了它，整碗叻沙便逊色了。甜酸苦辣，一碗完美的叻沙，像人生。

最后要谈的是“擂茶”，这是河源、惠州和海陆丰等地的一种传统食物。

在刻有花纹的臼中，放入茶叶，再用一根石榴棒去擂成粉末，接着擂炒香的花生，成浆状，放胡椒粉、薄荷叶和芫荽再擂之，最后加盐和水冲泡，就是擂茶了。也可当成小食，擂茶叶、虾米之后加豆角、芥兰、芹菜等，加足七种蔬菜就是，我相信泰国人吃的生木瓜丝的宋丹，就是受过擂茶的影响。





源利

如果大家想吃最正宗的潮州粥，香港只此一家，是九龙城的“创发”，而到了曼谷，可去是乐园的“源利”。

同样是在门口摆了各种食物，让客人以眼睛挑选，“源利”的花样更多，也采用无数的泰国煮炒方法，是它特有的。

先是各类海鲜，在店外用一个炭炉烧烤。嫌烧烤没有品位，店里可代客蒸之、焗之或煎之，只要你能想出怎么一个做法，他们都可以烹调得完美。

店口有一个像大排档一样的摊子，摆着肉类，一边是七八种的蔬菜，任君配搭；另一边，有一排排的炖锅，里面是各种汤，热腾腾地一叫就有得喝。

墙壁上挂着的照片，是从湄公河中捕捉到的巨鱼，比人还高。

当晚我们四个人去吃夜粥，其中章先生不爱吃鱼，只喜肉类，就即刻点了咸菜卤猪腿，从大锅中选出一条肥大的，用铁钳钳开，加上咸酸菜，这种家庭菜人人会烧，但始终不如一大锅一大锅几十条猪腿一起煮出来的，感觉上已经胜出。

菜尾中也有肥肉，所谓菜尾，本是隔夜菜。把喂猪的粗菜放

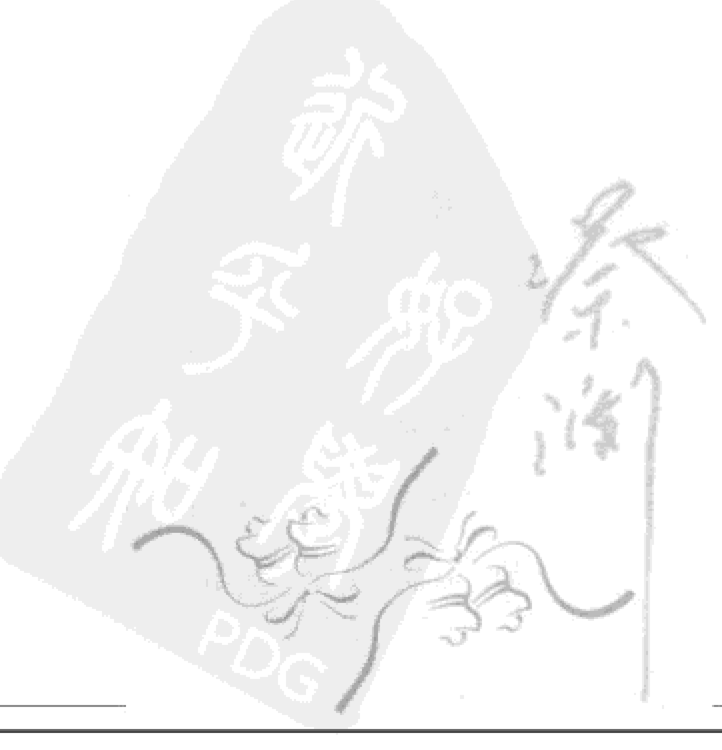


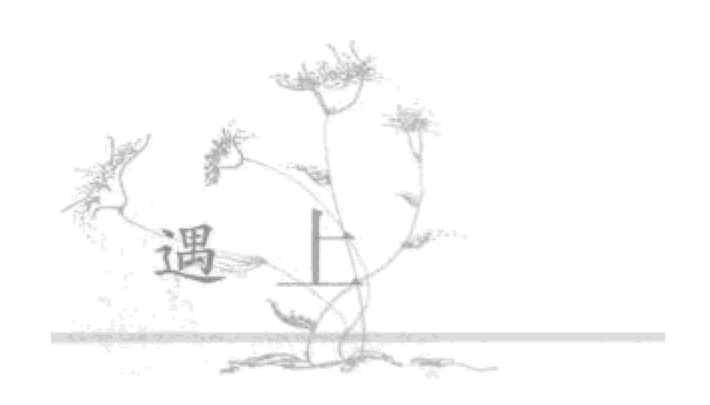
进吃不完的肉类中熬出来，菜带苦，但百食不厌。

大麻叶是用腌制过的大麻，加油葱和豆油上桌，但吃了只觉美味，没有飘飘然的作用。

芥兰心炒烧肉也是泰国名菜，用的芥兰心不但是芥兰，而且以高丽菜配种出来，没有试过的人都会喜欢。章先生大乐，再来一碟，这次用叉烧炒，没那么好吃。

另外再来七八碟别的，连两瓶啤酒，一瓶小滴公威士忌，两瓶苏打，才200块港币。





遇上

一般的印象，是泰国东西，样样都很便宜，尤其是以目前的1块港币换4.5泰铢。

这是指普通的小吃、桌布、床单或街边的冒牌货而言。好的东西，还是很贵的。

经济风暴之后，1块港币换6铢的时期已过。当年在香港卖300块一条的高级围巾，东方酒店里只要120元，现在已找不到。酒店的房租，以美金计，加税300多美金。

在唐人街的海鲜铺吃鱼翅，一大煲卖5000泰铢，才较像样，合港币是1000多，燕窝更是不便宜，标榜几十块钱一煲的也有，但是我们敢去尝试否？

时间像停留着。小贩摊中，一个荷包蛋也是慢火煎出，蛋白起微泡，非常之香，在步伐很快的大都市，再也找不到。

一种像虾饺的食物，用一片小薄布隔水蒸着，淋上米浆，像我们做猪肠粉，但先是小片迷你型的，中间放了馅，再用竹签排起包着，其功夫之精细，叹为观止。买了一盒，里面有不同馅四种，共20粒，才卖港币10块。



榴莲当然比在香港合算，但是最好的种，也要好几百块港币才吃到满意的。

现在是白花芒果的季节，普通的几块港币一个。见一个摊子，只卖同一棵树的果实，试了一小块，的确比其他小贩的香甜，但价钱贵数倍，不甘心，周围再走一圈，看不到更好的，只有回头去买，一个合港币20块，乖乖付钱，在香港绝对吃不到。找到一种虾米，二十几年前吃过，一眼看去，一只连壳的大虾，肉晒得缩得很小，这是快绝种的湄公河虾，炸了连壳吃，无上的美味。三只一串，用竹片夹，才几串，已卖100多块港币。照买，不是贵不贵的问题，是识不识货的问题，是你还有没有机会遇得上的问题。



Ban Chiang

如果问我什么地方可以找到最正宗的泰国菜，我当然会回答：Ban Chiang。

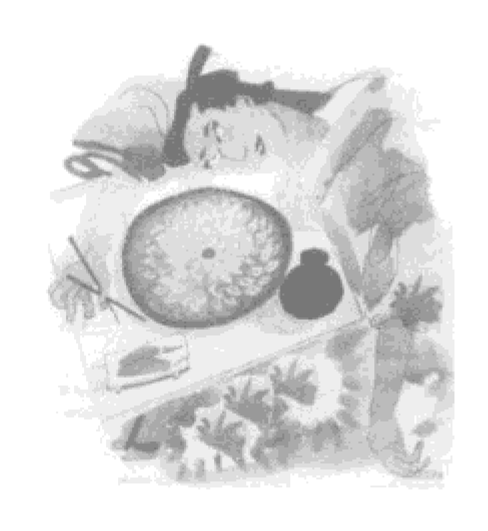
Ban泰语“屋”的意思，Chiang则是清迈的“清”字吧？

这家餐厅开在曼谷的Silom路的横巷中。Silom相当于香港的弥敦道，离我们下榻的东方酒店不远。

看餐单，头盘已有14种选择，每一样都好吃：炸面、宋丹、贝根包虾、牛肉干、猪肉饭焦、泰式春卷、虾饼、碎肉面包、香肠、蟹钳、炸豆、炸鸡、鸡碎包青菜和河虾刺身。

亚参是泰国人最常用的烹调材料之一，不会用泰语叫菜的话，看到餐牌中的英文注解里有Tamarind这个单词，就是亚参了。亚参可以用来拌菜或和鱼一起煮汤，非常美味。这家店里有种蛇头鱼煮亚参的汤，绝对值得一试。英文菜名叫Tamarind Soup with Serpenthead Fish。

咖喱也有12种不同的：药草咖喱、青咖喱鸡、青咖喱虾、烤鸭咖喱、烤牛肉咖喱、黄咖喱煮牛肉、亚参咖喱煮虾、红咖喱煮椰汁虾、金不换咖喱煮牛肉、咖喱塘虱松、咖喱青菜和红咖喱煮



田鸡腿。

喜欢田鸡的朋友可乐了，这家店有多种田鸡料理，炸的、焖的、烤的。泰国田鸡并不大，只吃腿，一口一腿，像樱桃，和上海人讲的一模一样。

有种生蔬菜蘸虾酱的菜，本来要加桂花蝉才够香，但这家卖的是高级菜，怕客人讨厌，不加蝉，味道逊色了许多。

饭类和面食也有14种，各位可以不必尝试什么新奇的，叫一客最普通的虾酱炒饭，或者最大众化的泰国炒河，已是在香港吃不到的了。





Café de Laos

离Ban Chiang不远，在同一街Silom路的横巷中，可以找到泰国北部的佳肴，在一家叫Café de Laos的店里。

看店名就知道是老挝风味。泰国北部，像清莱、清迈等地，食物都受老挝的影响，吃菜送糯米饭，是它的特色。

Ban Chiang开在一间花园老屋中，很有家庭味道；Café de Laos则非常洋化，装修得很摩登，适合情侣约会的气氛。

通常气氛好，东西就不好吃，但这家不同，所做的菜都很有水准。

主人为中国籍泰人，父亲潮州人，母亲广东人，所以会操纯正的两种方言，太太也是位大美人，热情地前来招呼。

泰北菜中著名的是一种鱼汤，用种种香料，加大量蔬菜，和河鱼一起煮成，里面大概也加了亚参，所以有点酸，但是鲜甜得不得了，加上指天椒的辣味，醒胃刺激，一喝就上瘾，不能吃辣的客人可以关照侍者不加指天椒，但总得一试。

另外一种名菜是熏鱼，把整条大河鱼熏烤之后，剥开皮，皮内连有很多黄黄的油膏，用手撕下一大块鱼肉，包在一片很特别、



叫不出名字的菜内，加虾干、烤杏仁碎和种种香料，最后是酱了，这个酱也说不出是怎么做法，反正很香很甜。有了它，包什么东西来吃，都美味。

另外上的是一个小陶煲，一人一煲，下面点火，把大量的蔬菜和鱼虾放进去煮，和打边炉又不同风味。

别忘记了糯米饭。用一个编织得很精美的小竹箩盛，竹香加入米香，味道更好，看别的客人用手搓成一团来吃，也依样学样，吞不下去，塞住喉咙，差点鲠死。





泰国捞面

除了云吞面，我最喜欢吃的莫过于小贩摊的泰国面。

一向只爱干捞，叫泰国面时说："Ba-mee,Hean。"

对方就知道是干捞，要是汤面的话，就说："Ba-mee,Nan。"

这个Nan字很好用，凡是水或汤汁的东西都叫Nan，冰是水做的，叫Nan Kean。

言归正传，泰国捞面在香港吃不到，模仿出来的。最不像样的是面团，一大团，看了都饱，正宗泰国面只是一小撮，两口的分量。

料可多得不能胜数，有鱼饼两片、鱼丸一粒、炸鱼蛋一粒、炸鱼皮一块、炸云吞一个、肉碎、冬菜、猪油渣、干蒜片、炸干葱片、芫荽、生菜各少许，猪肉两片，最后淋上猪油和撒胡椒即上桌。

吃时要加大量的鱼露和指天椒碎，没有这两样东西，整碟捞面就失色了。有时会问自己：到底是为了鱼露和辣椒吃面呢，还是为了吃面而加鱼露和辣椒?

这次一把行李放下，就冲出去吃泰国捞面，东方酒店外面的



小巷里有一摊子，做得特别好，但已卖完，只有走到附近的菜市场去吃。

见有一家已搬进店里的，走进去要了一碟，吃了觉得面条煮得不熟，卤水味攻鼻，像走进洗手间。不吃面，照吃料。

走出来，街角有一家专卖海南鸡饭的，玻璃柜中有面团，就再来一碟，把鸡肉拨开一看，不吃料，照吃面。

一碟20铢，合4块钱港币。两碟8块港币能令人那么满足，也是怪事。

带团来泰国时，坚持每天大鱼大肉，是和大家吃的。我自己，一两碟捞面，已能解决。吃完回到酒店，肚子又饿，再穿回衣服外出，吃了一碟，才觉够本。

四季榴莲

世界经济萧条，新加坡也不例外，但对于吃，倒是很肯花钱。

在芽笼一带，开了很多家水果铺，专门卖榴莲。叫的士司机载你去，一定找到。

"什么？四月天，榴莲不当造，怎么有榴莲吃？"我已变成了门外汉。

马来西亚种的榴莲和泰国不同，是等到果实成熟了掉下，不像泰国那种爬上树采的，从前每年只产两次，6月和12月。

"知道有市场，马来西亚人砍了橡胶树，大量种植。"卖榴莲的人说，"变种又变种，接枝又接枝，生产出很多名堂的品牌。"

一排排的架子上，摆着形状大小不同的榴莲，写着：超级文冬苏丹榴莲、金凤、红虾、青竹子、太杭、葫芦、D2、D24等等，名字多得数不清。

"给我一个最好的。"我要求。

"目前红虾最好。"小贩回答。

红虾就红虾，为什么叫红虾，我不知道。榴莲贩以纯熟的手势，一下子就用刀劈开一个，只见里面的肉和普通黄颜色不同，



竟是带红的，很干，抓着也不黏手，送进口，啊，又香又甜，核小肉厚，绝对不是泰国榴莲能够接近的。不过一个要卖150块港币。

“什么叫太杌呢？”我问。

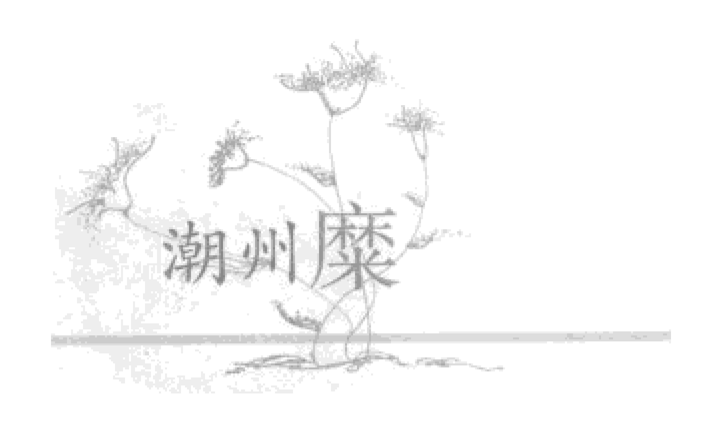
“核薄得像纸。”他回答，“葫芦和名字一样，长得像个葫芦。”

“那么什么叫XO，是不是极品的意思？”我的好奇心是无穷尽的。

“不是，”他说，“有点白兰地味道。”

“那么多的榴莲，卖得完吗？”我问。马来西亚种，摆了一天就坏掉。

“我们当然按照客人的需求而进货。”小贩回答，“到了晚上一定卖完。卖不完，只好拿去做蛋糕了。”



潮州糜

新加坡的大餐厅菜的味道不怎样好吃，但是小食却是千变万化，每一次逗留都不够时间试遍，只有一个办法解决。

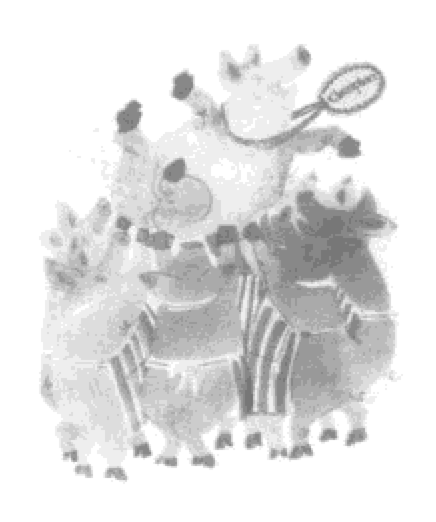
那就是去之前，看看有什么想吃的，只要一样就够了，到后拼命找它吃，同样的店或大排档，每餐都试它一试，作一个比较，今后就能找到最合自己口胃的一家。

像上一次去，专食鸡饭，这一回，我做梦见到一碗小时吃过的潮州粥，当地人叫做“潮州糜”，有如香港打冷（方言，意为“凉菜”）。

昔日的潮州糜，著名的在新巴刹，同济医院后面、杏生堂药铺斜对面的小巷中那家和在牛车水摩士街的几档。

摆满各样菜式：卤猪脚、猪脚冻、炊鱼、鱼子、煮咸酸菜和鲨鱼、鹅、炒得发黄的豆芽和发黑的蕹菜、鱼丸、鱼饼等等，要完全记录，整张稿纸都不够用。

坐在这些小食面前（有的客人是蹲的），用手一指，一碟碟自己喜欢的菜装进小碟中上桌。再来一碗糜，多数是炊成饭之后加水再煮过，能看到米粒，不像广东粥那么稀巴烂。

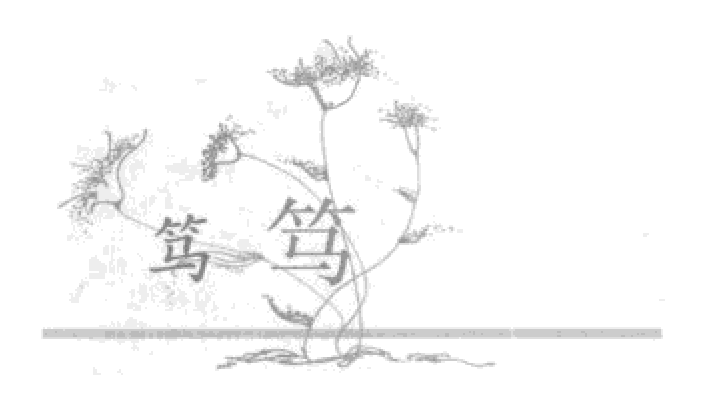


唏哩呼噜，一碗糜就吞进肚里，不管天气多热，汗流浃背，因为菜好吃嘛。

当今怀起旧，但新巴刹早已拆掉，连一点痕也不剩。牛车水的那几家已改为煮炒的小菜馆，哪来的潮州糜？

友人说在芽笼有多档，即请弟弟用车载我去。果然，给我找到。大喜，即刻点了几味传统的，看到加了新菜，那是掺入了马来人口味的咖喱臭豆、虾米碎马来辣和炒狮蚶等等，也要了。

吃进口，觉得样子是有了，但是从前的味道丧尽，绝对不是想象中的潮州糜。不甘心，再去了几家。太饱，只能吃菜，下啤酒。哪知愈吃愈淡，啤酒不好喝，看见有咸鸭蛋，好，来一个送酒。唉，连咸蛋也不咸。



笃笃

在新加坡吃东西，游客以为只有海南鸡饭，真是可笑。

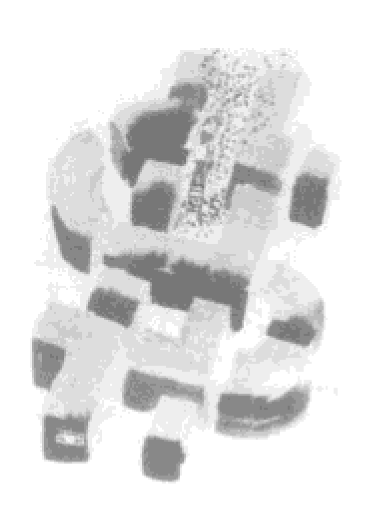
深入一点研究，你就会发现有炒萝卜糕、炒粿条、福建炒面等等。鱼丸汤也不错，有些人还认为比香港做的弹牙，但也有些人认为不够鱼味，鱼头米粉则人人爱吃。

如果你能接受马来人的叻沙，那么又有个新地方，他们的辣米粉“米暹”做得很出色，炸豆腐更是一绝。

进入吃印度菜的天地，从咖喱鱼头开始，这种食物像海南鸡饭一样，在印度也不一定吃得到，是新加坡人发扬光大的。

印度的炒面，加豆干丝、番茄、豆芽，炒得颜色鲜红，也能吃上瘾。他们的“罗惹”是将种种鱼虾肉蛋炸后摆在架上任选，客人自取后放在碟中，小贩再翻炸，切片，淋上独特的酱汁，非常好吃，可惜近来水准已低落，酱汁再也不如昔日香浓。永远保持水准的是他们的羊肉汤，用羊腿熬成，加大量香料和芫荽，喝起来略带膻味。吃羊肉嘛，没膻味怎行？

汤中的肉块是由羊腿中切出，喜欢蹄筋可以吩咐小贩加多一点。肉已软熟，不怕太过刺激的话，老人家也会爱上。



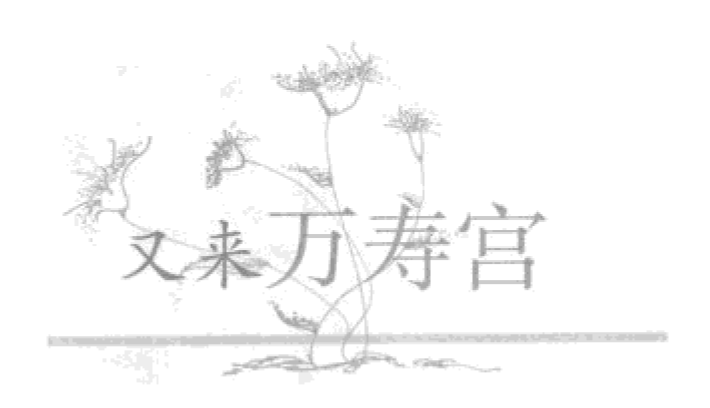
羊腿上的肉和筋都被切完，剩下一点点连在骨头上，丢掉吗？不，这才是天下美味。

用个大锅把羊骨炒了又炒，加红花粉、咖喱、椰汁、辣椒、胡椒和种种每家不同的香料，炒出一道绝品佳肴。

一大碟上桌，吃时用手抓，先尝骨上的细肉和筋，这时你已满嘴通红，再吸骨中的髓，只有那么一小口，就吸不到了。这时只有把骨头往桌上敲，发出“笃笃”的声音，骨髓再度流出，又吸之，所以这道菜叫“笃笃”。

现在小贩已供喝汽水的吸管，让女客人不必那么麻烦，但已失去吃“笃笃”的乐趣了。





又来万寿宫

在墨尔本吃饭，当然不能少掉“万寿宫”，当地的鬼佬尽管叫它为“Flower Drum”，是当年《花鼓歌》一曲流行过，名字由此而来。卫慧来过，至今也念念不忘，但她只记得是叫“Flower Drum”，中文名不知叫什么。

老板刘先生知道我带的是一团广州人，其中很多团友也是开餐厅的，口味奄尖（挑剔）得很，不能让我没面子。我一点也不担心，虽说是带队，但什么事都不做，坐下来吃而已。

第一道菜上大龙虾，足足有八九公斤重，头切下来，木瓜般大。这种大小的龙虾做起刺身来才够一桌人吃，处理得比日本师傅还干净，切片后过冰水河，肉非常爽脆。澳洲龙虾又不受污染，大家放心吃，都说比日本料理更佳，众人赞不绝口。

第二道上的也是刺身，红红的肉一片片，当成是三文鱼，并不出奇。但一进口才知一点也没有三文鱼的异味，鲜甜到极点，原来是海鳟。鳟鱼多数是淡水养的，这种海鳟特别珍贵，当今又是最肥的时期，满身是油。

第三道上塔斯曼尼亚生蚝，比法国贝隆还肥大。这还不止，

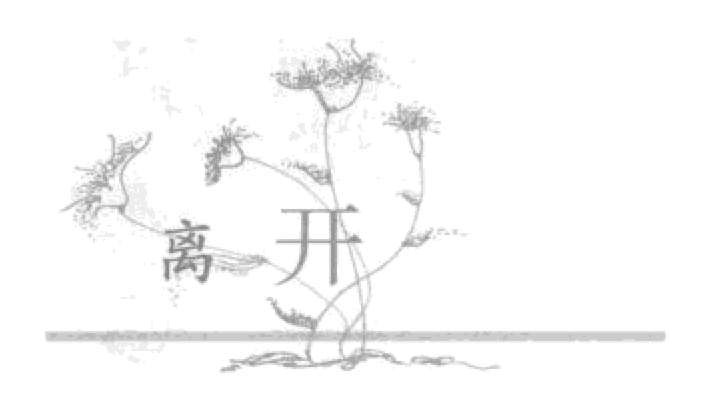


其肉有阵香味，是别的蚝种缺少的。我建议什么茄汁柠檬等都不加，以海水当酱，原汁原味，满口香甜。

第四道要有点东西暖胃才行，刘先生早已炖好了一大锅袋鼠尾巴，材料十足，汤浓郁得像会黏住匙羹，众团友大叫这么补，今晚怎办？

第五道上澳洲最好的牛肉，原来是拿了日本神户牛种在这里养大的，取出两条脢头肉，略为烧了一烧，外熟内生，切片后上桌。虽然美味，但已吃不完，太饱了。

跟着的八道菜极之精彩，吃得那群餐厅老板口服心服，到最后只剩下我在举筷，我是老客人，知道刘先生的菜丰富，每一道只试一点点之故。别人眼光光，我还在吞云吞。



离开

墨尔本私人假期，很快就过。

去的都是些老地方，维多利亚市场是我喜爱的，卖菜的太太还是记得我，她的三位女儿已亭亭玉立，勤力帮她送货，看得欣慰。

从小食部买了烤羊肉，用薄片堆积成一长团那种，从前用刀片下，现在已改为一个大须刨的电器，"嗞嗞"声一下就削下来，感觉上没那么好吃。

Prahrah菜市也去了，买各种火腿和水果芝士。澳洲最好的东西就是这种芝士，里面混着樱桃和葡萄等等水果，别的国家买不到。另一种就是它的有汽红酒Sparkling Shiraz，最好的牌子叫Rockfort的Black Shiraz。

Vlado的牛扒屋也去了，一切食物都由店主Vlado老先生亲自准备，他说过："我在这家店已经30年，我不会再做多30年。"

经他那么一讲，每次来墨尔本都非去不可，我很怕看到一天他站着的位子空了，客人也空了。

百食不厌的越南城"勇记"越南粉，一共去了两趟，那口汤

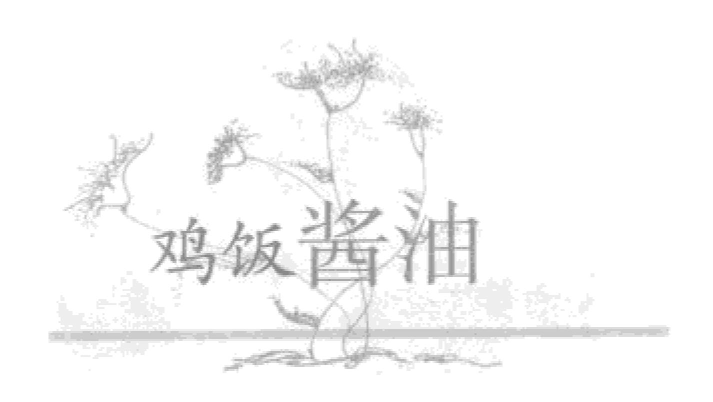


一喝就知输赢，别的铺子能模仿到三成，已很像样。我到各国旅行，见有越南粉就试，总没有吃过一家像“勇记”那么好的，听说老板养了一个小的，现在已被老板娘赶了出去。水准还是那么高，原来一切功劳都是她创造出来的。

最后，当然是“万寿宫”，主人Gilbert Lau已是老友了。从前在墨尔本住过一年，常常光顾，并不懂得珍惜这家餐厅，离开后和其他餐厅比较，才明白什么叫做服务。

介绍过好多朋友去“万寿宫”，有一次张敏仪也去了，她同意我说的话一点也不错。

侍者把苏打水像香槟一样小心翼翼地开瓶，我说一定是Gilbert教的，他笑嘻嘻地点头。



鸡饭酱油

在查先生家住下，不出门，每天烧菜吃饭睡觉，一下子也过了好几天，后天就要返港。

“住长一些日子。”澳洲朋友都相劝，“干脆别回去了。”

我笑笑，家在香港，总得走。

最大的乐趣莫过于上菜市场，维多利亚街市的一位卖菜的太太和我已是老朋友，每次来，必去探望。

大包小包地送给我很多水果，我也买了一些蔬菜回来烧。这里众多东方蔬菜，澳洲人不吃，是后来中国和越南农民来这里种的，大概是土壤关系，和我们的形状不是很像，味道也差了一点，但是马来西亚华侨大叫好吃，因为南洋地方热，蔬菜都不甜，有了肥大的澳洲菜心及芥兰已很满意。

白菜倒是似模似样的，萝卜也不差。红色的胡萝卜更美味。当然啦，本来就是外国种嘛，有个“胡”字。

青萝卜没见到，要煲青红萝卜汤就做不成了。这里的牛腩很好，只有煮成清汤牛腩，把崩沙腩和坑腩斩件，加大量白萝卜进去，煲它1个钟，即成，上桌前加中国芹菜段。

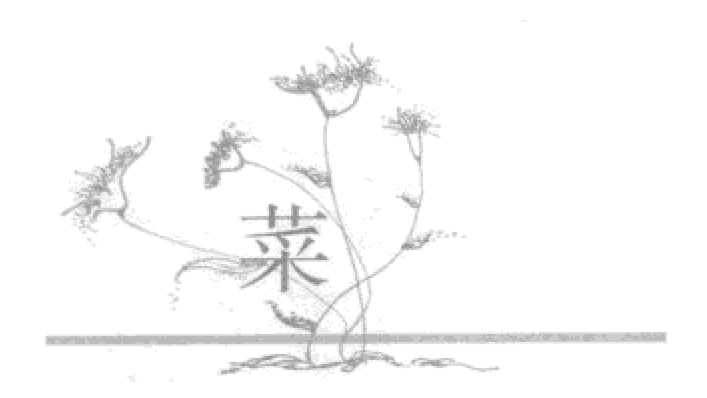


如果要刺激一点，可加点四川榨菜进去，就和普通的清汤牛腩味道不同，不喜欢吃辣，可用台湾做的榨菜，又甜又爽口，但价钱要比内地货贵得多。

查太太的弟妇想来家做海南鸡饭，问我到底什么叫正宗？我说首先酱油要浓，最好买新加坡海南人酿的，找不到的话可买印尼华人的黑酱油。最后大家去维多利亚越南城，在一家大型的杂货公司找到来自马来西亚的，我从前吃过，觉得不错。

牌子叫“祥珍”，画有一只大象，有一行“顶靓生晒油”的字句。用这个“靓”字，大概是马来西亚的广东人做的吧。





菜

这几天每天喝红酒、吃西餐，真的吃得有点怕了。

每餐都是丰富到极点，至少有七八道菜，加餐前菜和饭后的甜品芝士，更是饱得不能弹动。

愈来愈想念中国菜。

才吃了几天就喊吃厌，外国生活怎么过？这并非适不适应的问题，而是西餐的毛病的确很大。

首先，西餐厅的服务很慢，当然嘛，如果催侍者的话，他们会说："这是餐厅呀！要快，到麦当劳去吧。"外国人，上餐厅是件大事，慢慢地享受，才叫服务。

坐了下来，肚子有点饿，东西等了很久也不来，同伴们看到桌上的面包就手痒抓来吃。

"我们叫了很多道菜，忍一忍吧，不然填饱了肚子，等下又会吃剩。"

不管我怎么苦口婆心，同伴们死都不肯听，一定要把那一大块一大块的面包吞下，而且还更要命地涂上牛油。主菜来了，大家只有眼光光地看着。



另外，西餐的主食以肉类居多，这几天吃下来，消化系统起了变化，完全不像从前那般运作，相当恼人。

每餐都叫沙律，但是那几种单调的生蔬菜不经过烹调，就算加了什么什么酱，也不觉得是在吃菜。

好了，有个机会吃一顿中餐，同伴们都拍掌称好，吩咐我说："叫多一点蔬菜！大碟的也不要紧。"

问侍者有什么，他回答："菜心和芥兰。"

"有没有豆芽？"

"有。"他说。

结果每样来一碟，都是生炒，肉类配料可免。上桌时三大堆，大家吃得干干净净，最后把菜汁倒进白饭中捞，一滴也不剩。



来到澳洲，最大享受是喝有汽红酒和吃含有水果的乳酪，这两种东西是澳洲独有的，欧洲人的骄傲，不肯乱改传统，澳洲历史不长，这试那试，给他们创出这两个新品种，不尝尝的话枉来了一趟。

水果乳酪有如乳酪蛋糕，很甜很香，各个牌子都有水准，见到就买，没错。有汽红酒可有点讲究，提供当今资料：

Rockfort Black Shiraz，可以说是最好的了，当地人以这种有汽红酒为神话，产量很少，摆在木桶3年才装瓶，发酵后产生气体，再摆1年才推出来，每瓶在店里卖53块澳币，到了餐厅加倍，1块澳币等于4.7块港币。

Hardys Sir James Sparkling Shiraz，已很不错，卖27块。

Fox Creek Vixen最便宜，23块罢了。

也有其他葡萄种类做的有汽红酒，但是最好的还是Shiraz。Sparkling Shiraz已是有汽红酒的总称。到店里用这个名字问，伙计会找给你。有汽红酒的做法和香槟一样，但千万别叫香槟，只有法国的香槟区才有资格用这个名称，澳洲人只能叫为Sparkling



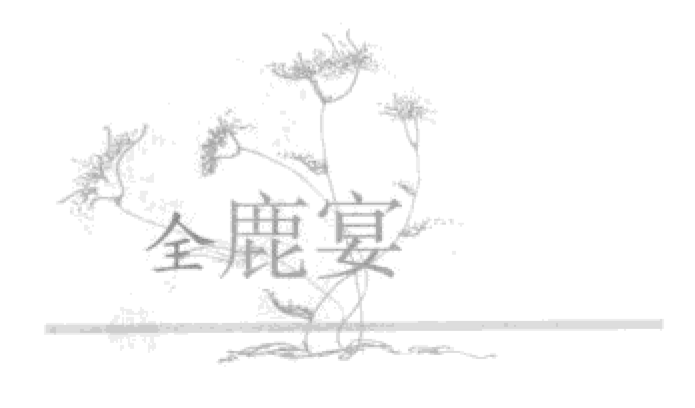
Wine，如果你说Sparkling Wine的话，店里的人会把澳洲香槟卖给你，就不对劲了。一定要叫为Sparkling Shiraz才是有汽红酒。

澳洲葡萄之中，也只有Shiraz种得最出色，而澳洲红酒最喝得过的是Penfolds Grange，也是用Shiraz葡萄酿的。

一瓶1951年的Grange要卖到2700美金，合2万多港币。当今在店里可以买到的是1997年的货，合300~350块澳币。

Shiraz酒的出口量每年剧增，澳洲人以为好味，大家都种Shiraz去，但是不够成熟又太年轻的Shiraz也酿不出好酒，去年有4万吨挂在树上，白白浪费掉，这点澳洲人是不提的。





全鹿宴

新西兰地广人稀，是养鹿的好地方。

招呼我们的是何氏三兄弟，大哥、二哥做鹿药材生意，三弟开餐厅，知道我好吃，对我说："如果要吃全鹿宴，可到我大哥那里，专为你做一桌。"

欣然前往，该日的菜谱是：鹿尾粑汤、鲜鹿茸、鹿柳、鹿肝之刺身、鹿鞭煲、麻辣鹿腩、铁板鹿扒、串烧鹿肉、鹿小腿和各种鹿香肠，加上鹿茸浸的白兰地和威士忌。

所谓鹿尾粑，我的确无知，还以为是雌鹿的生殖器，原来名副其实是鹿尾，每只鹿的尾巴都很短，割了下来冷冻时还带着毛，更像阴户，把毛拔光取出一个黑色的囊，羊腩般大，就是尾粑，在中药行中常见到的那种。

鹿是没有胆囊的，尾粑代替这个功能，《本草纲目》中说是壮腰健肾、纳元气、增活力之宝物，相信差不了哪里去。同人参、鸡和米酒熬几个钟，还是有点异味，喝一口停下。

鹿茸刺身倒是第一次试，用角顶端部位切成薄片，蘸酱油和山葵吃，爽爽脆脆，生鹿肉像吃Toro，很美味，生鹿肝则像鲍



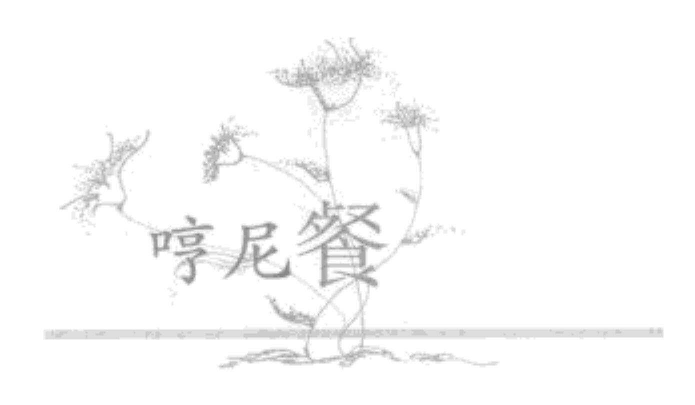
鱼肠。

鹿鞭煲起来像牛鞭，所有的鞭都令人想起煲烂的牛筋，懂得欣赏牛筋，吃鞭就吃鞭，不觉恐怖。

反而是麻辣焖出来的鹿腩最精彩，又香又软熟，鹿扒淋上红酒，也比牛扒易嚼。从前在欧洲，只有皇亲国戚才有资格吃，是极高贵的肉类，小腿肉连骨，吃完肉再吸骨中的髓。串烧和香肠较为普通，并无特色。

鹿茸浸的白兰地和威士忌味道有点怪怪，不宜多喝。中国人所说的以形补形，并无太大的根据，吃了那么多尾羓和鞭，觉得全身血液循环得快，不过是白兰地和威士忌在肚中作怪，和补不补、形不形搭不上关系，但也是个奇妙的经验。





哼尼餐

澳洲和新西兰都是白人后来占为己有，原居民是澳洲土人和毛利族。

澳洲土人皮肤很黑，毛利族棕色为主，相信古代与大溪地和夏威夷是同一族人。

大家在纪录片和运动大会上看到的毛利族，双腕拍肋，伸出舌头，大跳其战神舞。竞赛之前，必以此助阵。

脸上身上，布满了刺青，男女都是肥肥胖胖的，样子一点都不凶悍。从他们的伸舌头，可见只是想把对方吓走，绝不想用暴力解决。

来到新西兰，怎么可以不吃一顿地道的毛利餐呢？他们叫做“哼尼”，是在地上挖了一个洞，把食物用叶子包裹起来，生了火，将石头烧红，埋着焗熟来吃，和夏威夷土人做的烧猪有异曲同工之妙。

哼尼餐的材料大多数是野猪、羊或鸡，有时是全海鲜。配料有薯仔、南瓜、番薯等，还有面团，烤成包，很像我们的馒头。

做一顿要4小时以上。为节省时间，事前已关照他们一早做



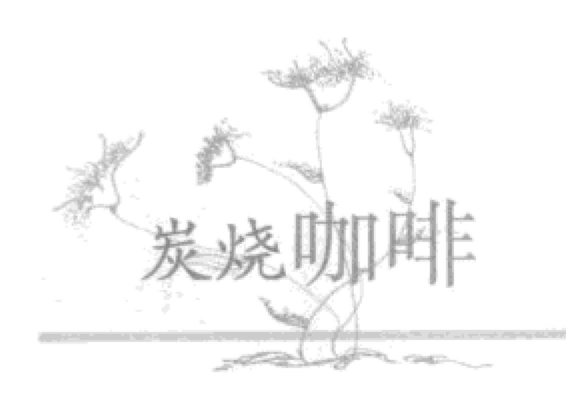
好，等我们到来即刻吃。去了现场，见两位毛利人在地上燃烧着树干，还是新砍下来的。阴功（广东方言，语气词，有感叹之意），为了这一餐牺牲一棵树，好在新西兰树多，烧不完。

毛利人把树干推开，用铁锄掘开泥土，再挖里面的石头，每块都有柚子般大。

以为已经有得吃，原来洞里空空的，这场功夫目的不过是把石头烧红，只好耐心地等待，肚子饿得叽哩咕噜。

选烧得最透的石头先填进洞里，放入食物，再把其他烧红的石头盖在上面，已经不必用泥土来埋，两个半小时过后，打开包裹，面包已膨胀，薯仔烧得烂熟，野猪肉香喷喷的，流出一大堆汁，土鸡更是美味，羊肉硬了一点。

这一餐，吃得非常过瘾，怪不得毛利族人都是肥肥的，只有跳战神舞来减肥。



炭烧咖啡

来到南非，刚好是当地的冬天，海水太冷，没人潜水去抓新鲜鲍鱼，但龙虾船倒是每天出海。

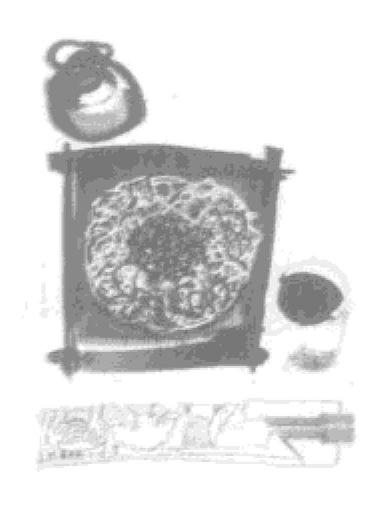
南非人吃龙虾都是冷冻，市场没得卖活的，只好去一家批发场，有几十个大池，让干净的海水养个数日才每天1吨地运到香港、日本和东南亚去，这里的龙虾数目蔚为奇观，一辈子也吃不完，价钱便宜得令人发笑。

我们一行，连艺员、她们的保姆和报纸周刊的记者们一共20多人，买了30尾大龙虾，一人一只2公斤重的，烧烤去也。

学波尼西亚土人的吃法，生了火，用树枝穿过龙虾插在火上烧，就那么简单。

准备时用一根筷子插入龙虾身，做放尿的功夫，当地的白人看了啧啧称奇，不知道这个方法，大叫："我们吃了一辈子的龙虾尿。"

如果全熟的话，壳一定被烤焦，拍起来不好看，我们在烧到七分时，拔下龙虾的头，露出身上的肉，先大咬一口，鲜甜无比。把头中的汁喝了，是最天然的龙虾汤。



借的地方是海边的一家简陋的餐厅，主人说："我尽量保持原始，没有电没有灯，价钱就便宜了，晚上看着星星月亮吃东西，也是乐趣。"

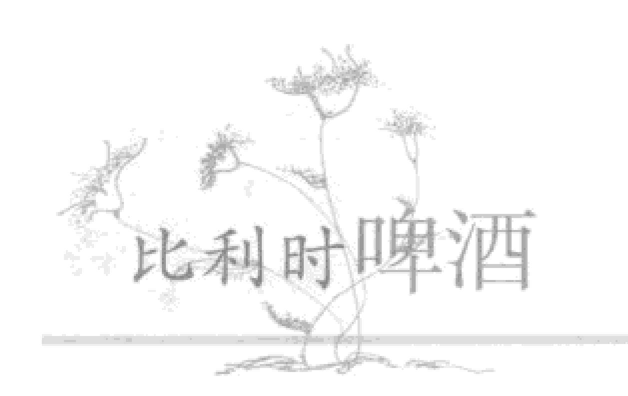
说完先弄一杯炭烧咖啡给我们喝。"炭烧咖啡我们喝过，Pokka、UCC都有得出。"女孩子们说。

这时，主人用夹子钳了一块烧红的炭，就那么放进铁壶里面，咖啡即滚了起来，这才是真正的南非炭烧咖啡。

"炭不脏吗？"女孩子问。

"西方人一拉肚子就拿炭晶来解决，吃了那么多的半生熟龙虾，不知道你们的胃顶不顶得顺，喝完这杯炭烧咖啡，包你们没事。"

大家笑嘻嘻地以为我乱讲一通，都照喝。



比利时啤酒

开普敦是一个大熔炉，英、法、意、德、印度、马来人都聚在此地。种族之间的歧视存在，但隐藏起来，大家都在挣一口饭吃嘛。

比利时人在这里开了一家啤酒餐厅，除了食物材料，一切从祖国输入。“别小看比利时这个小国家，”倪匡兄笑着说，“八国联军它也参加了一份。”

对比利时，我只欣赏他们的啤酒。有些苦行僧做的，我认为是世上最好的啤酒。

苦行僧住在峭壁的顶峰，所有的东西和人都用一个大吊篮拉上拉下，从不出门，也互相不说话，一味做啤酒和祷告。人们以为修道院生活苦闷，哪知他们嘻嘻嘻的，整天大醉，卖了啤酒又能赚钱，不知多么享受！

比利时啤酒比一般的醇、易入喉，泡沫细幼如丝，与唇接触，感觉极好。略带甜，但又不是酒鬼讨厌的那种甜，真是诱人。

还有一个特点，那就是酒精度高，一般的啤酒只有4个百分点，比利时的有5、6、7个，极易喝醉。



这家餐厅的下酒菜有牛肉块和红烧的猪腰，猪腰煮得没有异味，大师傅说是下了比利时啤酒之故，其实用红酒去煮，一样好吃。

接着的是牛骨髓，每碗三根大骨。做法是先滚了水，下葱和红萝卜，滚了之后便把骨头放进去，煮个半小时即能上桌，骨头有甜味，不必下味精，加少许盐。吃时用刀挖出来，油油滑滑的骨髓，入口即化，天下美味之一。

豪爽地喝比利时啤酒，不是一瓶瓶叫的，来个1公斤one kilo，侍者拿了长颈大玻璃杯出来，大家“哗”地一声说：“怎么喝得完?”

我要了一小瓶BUSH牌比利时啤酒，友人们都说也要喝那种小的。很好喝，一共来几瓶，结果大醉。原来他们都不知道这是世上最强的啤酒，酒精度数为24°，12%的酒精，问你怕不?



Biltong

在南非，最常见的食物是一种叫Biltong的东西。所谓Biltong，即是肉干。非洲土人跟踪野兽，一走就走几天。这段时间里用来维生的，就是这种肉干。样子一长条一长条，像枯瘪了的香蕉，呈黑色。

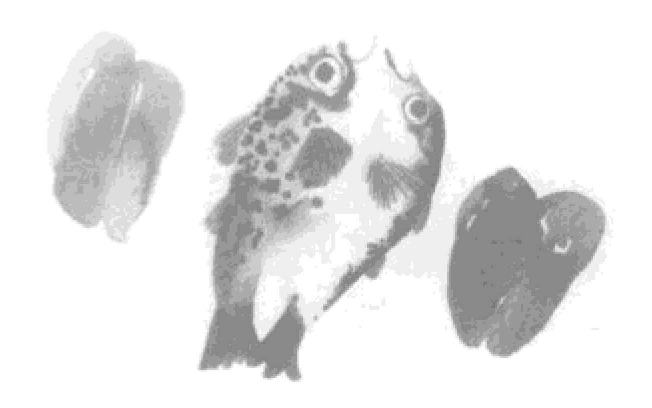
任何肉都能做成Biltong，普遍的是牛肉、羊肉、鸵鸟肉，但最美味的是角羊Kudo的肉，也最软。

其他肉硬得很，咬个半天也咬不烂，也许这也是维生的骗局，让土人不觉得自己会饿死，在狩猎和向水源移民时，很管用。

到处都有Biltong专卖店，将肉干挂在摊外，招徕客人。现在这种食物已不止是土人爱吃，所有南非居民，不管是白人黑人都喜好。除了香港人吧，他们嫌脏不肯吃。

肉风干了，不摆冰箱也不包装，就那么挂着风吹日晒，肠胃不是很好的人，不敢碰它，也有点道理。

到了这里，第一件事就是买一点来试试。先在超级市场或加油站小店中买到，那是大集团做的，包装得好，一片片的肉看起来很卫生。初试后觉得味道不错，没有想象中那么硬，比嚼香口



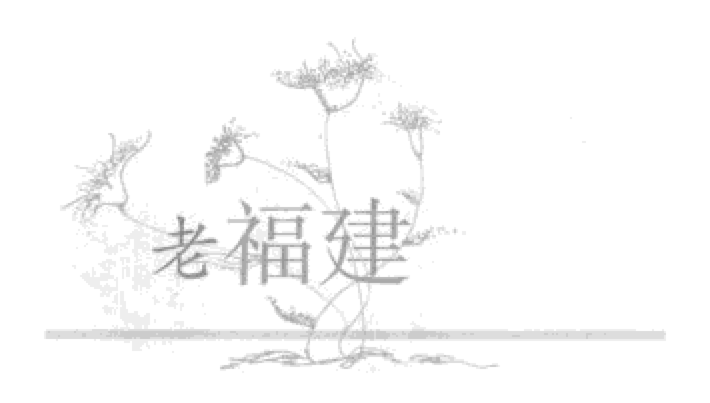
胶更有文化。

吃出兴趣，到专卖店去买，各种肉干都试遍，比大集团生产的好得多。专卖店里也卖一个木架子，架中有一把像切中国药材的巨刃。长条的硬肉，不用这种刀子很难切开。

再追寻此味，看到著名的牛扒店Butcher也挂着一条条的肉干，即请大师傅切片，这老人家刀法好，片得很薄很薄，令我想起香港“荣丰”的金华火腿片。

和金华火腿一比，味道当然差个十万八千里。

但是如果叫我选择台湾牛肉干或非洲Biltong，宁愿是后者，没吃过很难形容其味，各位有兴趣，到南非去时请试试，也许像我一样上瘾也说不定。



老福建

也不是每一家新加坡的老食肆都失水准，像从前开在老吧刹里头的“老福建”，就愈做愈精彩。

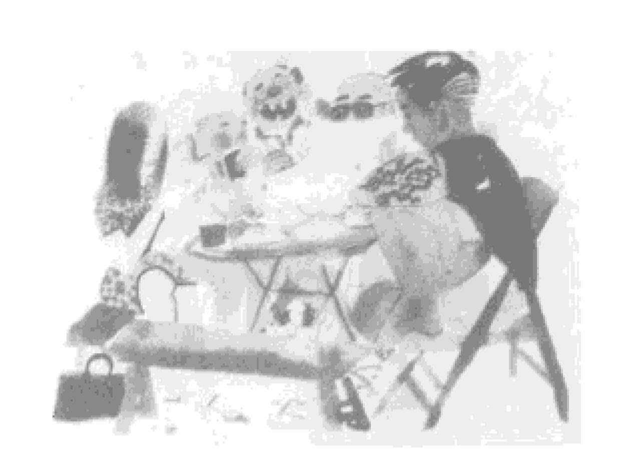
去“老福建”最主要的是吃它的福建炒面。与其说炒，不如说焖，福建面和猪肉、大头、鲜鱿、青菜等等配料炒熟后，再淋上汤汁，焖它一焖，面条才入味，是百食不厌的福建文化。很可惜香港没有此味可尝，那么多的福建人住在北角，就炒不出地道的福建面。

除了面，虾枣也是著名的，用猪网油包裹鲜虾蓉，再拿去炸。

面裹面的“大头”，是一种巨型的蛤类。香港少见，肉极肥美。吃福建炒面时只有数粒，吃不够喉，另叫一碟，炒得又香又辣，甜美的汁还可以用来淋白饭，连吃三大碗。

不喜欢吃白饭的话，可叫扣肉包，这是福建的红烧扣肉，做法与广东人、上海人、客家人做的不一样，不加冰糖，半红烧半卤，味道绝不逊色。扣肉切成片，用来夹着大包吃，单单一味，也能饱肚。

清蒸鱼是鲶鱼，鲶鱼离水即死，没有游水的，香港人不爱吃，



但在福建和南洋一带，此菜可出厅堂，是所谓的上桌菜，豪华餐宴才吃得到。

又讲回面，炒的配料一样，有米粉、冬粉、面线和河粉的选择。面线极为难炒，一下子就糊了，只有福建师傅才对付得了。

要吃南洋风味，此店也有“马来风光”，那就是蕹菜炒马来盏，很惹味，香港客最喜欢此道菜。

“老福建”搬到新址，最近连隔壁的那家也租下，才够位招呼客人。去了新加坡，不到此店试试，是个损失。老板叫黄有基。





蔡澜谈美食

Cailan Tan Meishi

100篇全球美食精品荟萃，
发掘各地美食之源，搜集全球美食智慧，
诠释全新的“饮食概念”，
演绎前卫的“饮食文化”，
香港食神将邀你一同尝遍世间美味。



责任编辑：方　敏
责任技编：刘振华
封面设计：邓传志


ISBN 978-7-80653-955-2
9 787806 539552 >
定价：16.00元